LUGLIO 2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

UNA SFIDA STORICA

LA CUCINA DEL NOSTRO PAESE RICONOSCIUTA DA UNESCO

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

UNA SQUADRA MAI VISTA

GRANDI CUOCHI ITALIANI

GRANDI ARTISTI INTERNAZIONALI E TUTTI GLI AMANTI DELL'ITALIA

DIRETTORE PER UN MESE

MASSIMO BOTTURA

RITRATTO DA JR

+ 30 ricette d'autore

Massimo

#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO

PERCHÉ UNESCO, PERCHÉ BOTTURA

Mercoledì 27 maggio, 9:41. «Luglio, luglio, luglio». È il WhatsApp con cui cerco di far colpo su Massimo Bottura. Abbiamo pensato che sia tempo di candidare la cucina italiana come Patrimonio Immateriale dell'Umanità Unesco – non il magazine, proprio la tradizione culinaria italiana, e stavolta tutta intera senza campanilismi, in quella che due nostri amici a pag. 10 chiamano «la sua straordinaria biodiversità». Abbiamo scelto di lanciare la candidatura con una serie di numeri *guest edited* dai più grandi chef del Paese. E abbiamo deciso che il primo, luglio, deve essere firmato da lui. Che però prima non reagisce: vedo solo la spunta blu. Poi chiama per dirmi che è una follia. E lo capisco: siamo alla vigilia del 2 giugno, la Festa della Repubblica che Bottura ha scelto come data simbolica per riaprire l'Osteria Francescana, tre stelle Michelin, uno dei ristoranti più famosi al mondo, e altre sue svariate attività, come Casa Maria Luigia, stanno per ripartire dopo la pandemia. Ma insisto. E il 28 maggio, mattina presto, mi richiama. «Certo che tu non molli, ragazza». Pausa (lunghissima). «Va bene, facciamolo». Così siamo partiti per questa meravigliosa avventura, con un giornale diverso ma fedele a se stesso. Questo numero è immaginato, cucinato, fotografato e scritto a tempo di record seguendo la filosofia di Bottura, che è poi così vicina alla nostra. Ma soprattutto è il fischio d'inizio di una nuova impresa: candidare come Patrimonio dell'Umanità – e sembra incredibile che non sia già stato fatto – la cultura culinaria più amata del mondo (l'artista di fama mondiale che ha firmato la copertina, JR, è francese, per dire). Il motore è acceso. Posto a bordo ce n'è. Venite con noi?
P.S. Ringrazio Fedele Usai perché alza sempre l'asticella un po' più su, verso il cielo d'Italia.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it instagram.com/maddalena_fossati

Massimo Bottura
instagram.com/massimobottura massimobottura.it

Sullo sfondo, un particolare del tappeto del designer olandese Marcel Wanders, nella sala dell'Osteria Francescana.

LA CUCINA ITALIANA

SOMMARIO

90

La famiglia Bottura: Massimo, a sinistra, con la moglie Lara Gilmore tra i figli Charlie e Alexa.

Il Ricettario

La Scuola

Guide

IN COPERTINA
Massimo Bottura ritratto dall'artista JR.
Riproduzione fotografica di opera d'arte di Riccardo Lettieri

La rezdora Angela Rinaldi.

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

DI STAGIONE

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

FOTOGRAFATE LA LISTA e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FOTO INGREDIENTI **AG. 123RF, ARCH. LCI**

 FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da oltre 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 07 - Luglio 2020 - **Anno 91°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it STEFANIA VIRONE VITTOR – svirone@lacucinaitaliana.it
Cuochi
CHARLIE BOTTURA, MASSIMO BOTTURA, DAVIDE DI FABIO, LARA GILMORE, TAKAHIKO KONDO, KARIME LOPEZ, JOËLLE NÉDERLANTS, BERNARDO PALADINI, JESSICA ROSVAL, GIOVANNI ROTA, FRANCESCO VINCENZI
Hanno collaborato
CAMILLA BARESANI, LUCA DINI, ANDREA GRIGNAFFINI, PAOLO LAVEZZARI, MALCOM PAGANI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR, PAOLO VIZZARI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. AWL, AG. CONTRASTO, AG. GETTY IMAGES, AG. OLYCOM/LAPRESSE, AG. SIME, AURELIO AMENDOLA, JACOPO BENASSI, CARLO BENVENUTO, GIACOMO BRETZEL, MAURIZIO CAMAGNA, FEDERICO CIAMEI, RICCARDO LETTIERI, PIERLUIGI LONGO, DAVIDE LOVATTI, ANDREA MORETTI, JACOPO SALVI, MASSIMO VITALI

Direttore Editoriale LUCA DINI

Chief Marketing Officer FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Business Director ALESSANDRO BELLONI
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Content Experience Unit Director VALENTINA DI FRANCO. **Digital Content Unit Director** SILVIA CAVALLI
Advertising Marketing Director: RAFFAELLA BUDA
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
Centri Media Print: ROMANO RUOSI ad interim. **Arredo e Design:** CARLO CLERICI Direttore
Digital and Data Advertising Director: MASSIMO MIELE. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile.
Centro Nord: LORIS VARO Area Manager
Centro Sud: ANTONELLA BASILE Area Manager.
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN. **New York:** ALESSANDRO CREMONA.

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente WOLFGANG BLAU
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Chief Digital Officer** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Digital Marketing Manager GAËLLE TOUWAIDE. **Social Media Director** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Data Marketing Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, c/o Copernico Bologna via Rizzoli 26 - 40125 Bologna, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi de La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su **lacucinaitaliana.it**

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazzale Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le video lezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

Passione... grigliata! Da oggi la puoi gustare anche se non hai un giardino: il barbecue da tavolo occupa poco spazio, basta un terrazzino! Funziona con normale carbonella e lo puoi alimentare senza interrompere la cottura. Ha una turboventola che lo rende ad alta efficienza e pronto all'uso in soli 5 minuti dall'accensione. Il nostro motto è "la passione in cucina" e quando hai gli strumenti giusti, è più facile metterne un pizzico in tutto ciò che fai.

INSIEME CON NOI

Dieci firme d'eccezione per la prima tappa di un sogno che riguarda tutti gli italiani

«Sono nata nel 2000. Dite che baro sull'età biologica? Giusto. Ma sono **rinata** quando nel 2000 è uscito il mio primo romanzo. Da allora sono una scrittrice. Amo mangiare, bere vino, frequentare ristoranti. E raccontare il mondo del cibo come un romanzo».

CAMILLA BARESANI
SCRITTRICE

«La prima illustrazione che ho pubblicato in assoluto, nei lontani primi anni Novanta, era proprio un soggetto legato al ***cibo****, coincidenza?».*

PIERLUIGI LONGO
ILLUSTRATORE

«Fotografo da sempre, dopo essere scivolato senza costrutto tra Milano, Londra, Parigi decido di diventare lucchese. Nel frattempo prendo delle decisioni che mi trasformano nel più vecchio giovane fotografo italiano. Frequento mercatini bio e grandi chef locali ma non disdegno il trash. Vini solo naturali di amici fidati».

MASSIMO VITALI
FOTOGRAFO

«Lavoro per la più grande galleria d'arte del mondo, i muri delle città. Per parlare anche a chi non frequenta i musei».

JR
ARTISTA

«Vado al cinema anche da solo, sono pigrissimo, pazzo di Paolo Conte. Avrei dovuto fare **cinema**, come tutti nella mia famiglia, ma sono scappato. Importante: sono un grande portiere di calcio e tifo Lazio. Addicted: gelato».

MALCOM PAGANI
VICEDIRETTORE
DI VANITY FAIR

«Abito a La Spezia. Il mio lavoro assomiglia di più a quello di uno scultore: concepisco la fotografia come qualcosa che occupa uno spazio fisico e non una parete. I miei piatti preferiti? Pizza e farinata al taglio».

JACOPO BENASSI
FOTOGRAFO

«Le mie ***passioni****: lingue, scrittura, case, viaggi, cucina. Le prime quattro mi hanno dato una laurea e un lavoro; la quinta, dieci chili di troppo».*

LUCA DINI
DIRETTORE EDITORIALE
DI CONDÉ NAST ITALIA

«Studiando giurisprudenza ho capito che sarebbe stato opportuno **trasformare** i miei hobby e le mie passioni in lavoro: ho acquistato qualche chilo ma mi diverto un mondo».

ANDREA GRIGNAFFINI
GASTRONOMO
E GIORNALISTA

«Milanese d'adozione, romano di nascita, chiedo ancora il cornetto al bar. Esploratore per immagini, amo fotografare ***persone*** *con talenti insoliti e sogni impossibili».*

FEDERICO CIAMEI
FOTOGRAFO

«Ho immortalato i più grandi artisti internazionali del Novecento e le opere del **Rinascimento** italiano. Per questo contributo alla valorizzazione della nostra cultura sono stato nominato Accademico d'Italia».

AURELIO AMENDOLA
FOTOGRAFO

FOTO SETTIMIO BENEDUSI, AG. GETTY IMAGES, ALESSANDRO TRAPEZIO, FOTOCARRA

BUONA E IMMATERIALE

Memoria e racconto, diversità innumerevole, ingegno e fantasia, condivisione, amore di vita. Bene da promuovere e proteggere. La nostra cucina, la cucina italiana, ha in sé le qualità richieste dall'Unesco per fare parte del Patrimonio immateriale dell'Umanità. Un cammino che noi vogliamo intraprendere. Ecco le riflessioni di due membri del nostro Comitato di Degustazione, istituito per i 90 anni della rivista.

DAL MONDO DELL'ARTE CONTEMPORANEA

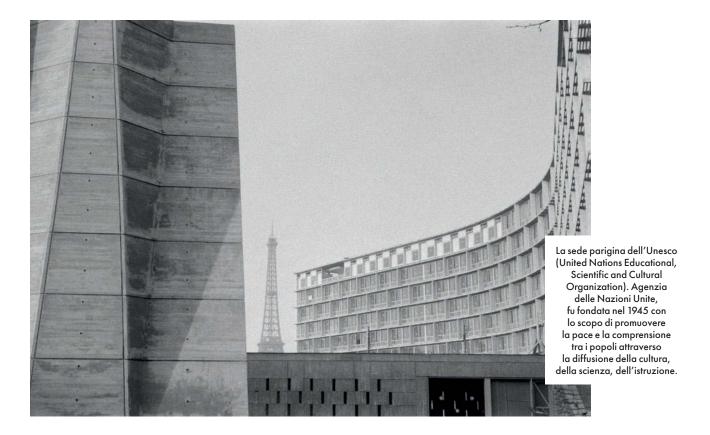
Patrizia Sandretto Re Rebaudengo
Torinese, laureata in Economia e commercio, si avvicina all'arte contemporanea come collezionista all'inizio degli anni Novanta. La passione per l'arte si trasforma in attività organizzata quando nel 1995 dà vita alla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo di cui è presidente. È stata eletta recentemente World Ambassador of Turin's excellences.

Tutto, dalla tovaglia candida ai piatti, alle posate, ai trionfi a centro tavola, ogni cosa è fatta di zucchero. La meravigliosa apparecchiatura, che univa sapore e profumo, cibo e scultura in una vera e propria installazione d'arte, era destinata al fastoso banchetto per Enrico di Valois, futuro re di Francia, in visita a Venezia il 18 luglio 1574. È solo uno dei tanti racconti della storia della cucina italiana, arte millenaria intrecciata alla storia del Belpaese e specchio della sua geografia, degli stili alti e delle consuetudini popolari. La cucina italiana è giunta fino a noi, trasmettendoci una straordinaria biodiversità, punto di forza che ci fa ambire al prestigioso riconoscimento dell'Unesco. La nostra è un'eredità preziosa, da condividere con l'umanità in quanto forma di educazione, portatrice dei valori dell'ospitalità e del dialogo. Tra i principali asset del Made in Italy, l'enogastronomia è l'esito del legame tra coltivazione e paesaggio: è un patrimonio fisico e culturale che ha saputo aggiornarsi, secondo una filosofia improntata alla prossimità, alla lentezza, alla convivialità, antitetica all'agribusiness globale.

A trent'anni dall'Unità d'Italia, nel 1891, Pellegrino Artusi pubblicava *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, un atlante unificato di ricette regionali, arricchito nelle edizioni successive dai consigli delle lettrici. «Perché», si domandava, «chi gode vedendo un bel quadro è reputato superiore a chi gode mangiando un'eccellente vivanda?». In Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, nella sede torinese progettata dall'architetto Claudio Silvestrin, la continuità fra arte e cibo è testimoniata dalla caffetteria, realizzata dall'artista Rudolf Stingel e da Spazio7, il ristorante – stellato dal 2018 – ambientato tra le pareti rivestite da un wall painting di Amedeo Martegani, un quadro di Ana Elisa Egreja e reso vivace dai vasi multicolor di Alessandro Ciffo. Diretto da mio figlio Emilio Re Rebaudengo, grazie allo chef Alessandro Mecca, Spazio7 interpreta nella cucina il principio di ricerca che orienta le nostre mostre. A Guarene, sulla Collina di San Licerio, poco distante dalla nostra sede a Palazzo Re Rebaudengo, una nuova vigna è il luogo di un programma di installazioni open air.

L'arte contemporanea ha più volte eletto il cibo a medium dell'opera. Penso a Maria Lai – riscoperta alla Biennale di Venezia del 2017 –, alle sue sculture di pane degli anni Settanta: «La mia prima accademia», ha ricordato, «l'ho frequentata con le donne che facevano il pane a casa mia», in Sardegna. Penso alla relazione tra corpo e cibo declinata nelle performance di Vanessa Beecroft e ai pasti condivisi negli spazi espositivi da Rirkrit Tiravanija. Come il cibo, l'arte ci insegna a cogliere il sottile passaggio tra materiale e immateriale, a trattenere idee e sensazioni per trasformarle in racconti, esperienze e saperi condivisi.

FOTO AG. CONTRASTO, STEFANO SCIUTO

La sede parigina dell'Unesco (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization). Agenzia delle Nazioni Unite, fu fondata nel 1945 con lo scopo di promuovere la pace e la comprensione tra i popoli attraverso la diffusione della cultura, della scienza, dell'istruzione.

DAL MONDO DELLA GASTRONOMIA

Paolo Marchi
Giornalista milanese, si è formato al *Corriere della Sera* per poi passare al *Giornale* di Indro Montanelli, testata che ha lasciato dopo trentun anni per dedicarsi a Identità Golose, congresso internazionale di cucina ideato nel 2004 e portato nel mondo con Claudio Ceroni. Oggi Identità è declinata in tanti modi, compreso un ristorante e spazio eventi a Milano, punto di incontro dei migliori cuochi italiani e stranieri.

La cucina più consumata ogni giorno al mondo? Quella italiana no, non fosse altro perché due Paesi come Cina e India sommano tra loro attorno ai 2 miliardi e 700 milioni di abitanti. Ma la più simpatica, brillante, richiesta, varia, generosa (non solo nelle porzioni, concetto a volte travisato), golosa, imprevedibile, questo sì.

Non che cucine di altre parti e altre nazioni siano meno frammentate e multiformi della nostra ma, senza allontanarci dalle due immense realtà citate prima, quando parliamo di Italia parliamo di una penisola che accoglie 60 milioni di abitanti. Stesso numero di abitanti, altri Stati presentano una tavola molto meno differenziata e ricca.

La cucina italiana pesa come fosse espressione di centinaia e centinaia di milioni di anime perché figlia di una biodiversità ricca come non è facile trovare in tutti i continenti. Piace a tutti, sa relazionarsi con popoli che hanno facilmente radici differenti al punto che noi per primi sappiamo essere la somma di tante e tante cucine regionali, se non di territori ancora più piccoli.

Forse è proprio per questo che le nostre culture gastronomiche hanno ottenuto lustro e spazio a livello di Patrimonio immateriale dell'Unesco per singoli segmenti. Penso all'Arte dei pizzaiuoli napoletani o alla Dieta Mediterranea che, pure se codificata per la prima volta in Campania, quindi in Italia, abbraccia un territorio ben più vasto per geografia, cultura, specificità.

È tempo che l'Universo Italia sia riconosciuto nella sua globalità, che noi stessi, noi italiani intendo, si superino campanili, egoismi e orgogli di paese e si vada oltre la grandezza di singole tradizioni, ricette, sviluppi per creare un caleidoscopio gastronomico che raggruppi tutte quelle situazioni in cui, dal Nord al Sud, dalle isole all'arco alpino e alla catena appenninica, possiamo riconoscerci tutti.

Quando leggo i cinque requisiti fondamentali per entrare nella lista rappresentativa del Patrimonio culturale immateriale dell'umanità mi viene spontaneo, immediato, pensare che sembrano stilati su misura sulla cucina italiana. Siamo un Paese che ha sempre anteposto la tradizione alla creatività, capace di accettare una novità dopo che è divenuta ricchezza comune. Le varie preparazioni sono riprodotte nel tempo generazione dopo generazione, è raro che finiscano nel dimenticatoio. Tutt'altro – e siamo al terzo punto –, ogni italiano si identifica nei piatti che lo ricollegano alla sua comunità crescendo con loro, anche aggiornandoli senza mai tradirli.

E siamo anche un popolo che ama conoscere e apprezza le culture culinarie altrui così come sappiamo rispettare lo sviluppo di tutti, collegando la nostra storia con quella di altre razze, ben sapendo che uno straordinario numero di prodotti e di preparazioni sono giunte a noi dai quattro angoli del pianeta Terra. ■

Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

a cura di SARA TIENI

notizie *di cibo*

Massimo godimento

Modena State of Mind. «Modena è uno stato mentale», ama ripetere Massimo Bottura della sua città (che qui gli fa da cornice nell'immaginario dell'illustratore Pierluigi Longo), lanciata, grazie al suo inarrestabile «fare», in un Rinascimento gastronomico e culturale, globale. Modena come New York. Da città di provincia a icona senza confini. Dove il ristorante è una galleria, i prodotti autoctoni fanno tendenza, il dialetto è puro slang. Non a caso il menù del suo b&b, Casa Maria Luigia, si chiama *Tòla dòlza*, ovvero «prendila con calma», versione emiliana del *take it easy* (vedi a pag. 132). Abbiamo seguito i consigli del cuoco già due volte migliore al mondo tra menù digitali, meloni dal gusto surreale e basilico sostenibile. Pronti a partire?

ILLUSTRAZIONE PIERLUIGI LONGO

Maturare in quota

Non solo mele: tra le delizie della Val Venosta anche le fragole. Coltivate tra i 900 e 1000 metri, si colgono fino a settembre, ben oltre la loro consueta stagionalità. Tra metà luglio e metà agosto invece maturano tre tipi di albicocche e le ciliegie di varietà Regina (grandi e croccanti) e Kordia, a forma di cuore, colte a mano da piante tra gli 800 e i 1000 metri di altitudine. Così tardive, acquistano un **sapore più intenso** e una compattezza davvero particolare. Tutti i frutti, biologici, sono prodotti secondo i criteri di VIP, l'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta. *vip.coop/it*

Nobili susine

Sarebbe stata addirittura la duchessa **Maria Luigia D'Austria** a decidere di importare la prugna Zucchella a Lentigione di Brescello (Reggio Emilia). Ce lo dice Enzo Soliani (nella foto), uno dei coltivatori dell'Associazione di Valorizzazione di questa varietà di susina, che matura sui terreni ferrosi della zona. Molto rinomata la **marmellata** di questi frutti: 100 g di zucchero per 1 Kg di polpa. Info: *labo.artoni@libero.it*

Melone o banana?

Polpa chiara e dolcissima, buccia verde-violacea, sapore con delicate note di banana: è un melange di aromi, nonché un **frutto antico** il melone-banana di Lentigione di Brescello. I semi? Conservati dall'Istituto «A. Zanelli» di Reggio Emilia nei decenni, sono oggi selezionati e distribuiti da Arcoiris, azienda specializzata in sementi bio. *arcoiris.it*

Poliglotti al ristorante

Anche il nuovo menù dell'Osteria Francescana di Modena è ora consultabile in modo interattivo (in norma con le nuove norme igieniche e antiCovid-19) attraverso un codice QR, direttamente sul proprio cellulare, in tutte le lingue. Il ristorante di Massimo Bottura è infatti tra quelli che hanno aderito a **Dishcovery**, start up nata nel 2018, durante un periodo trascorso in Cina, da due giovani modenesi, Marco Simonini e Giuliano Vita, decisi a ovviare alle barriere linguistiche riscontrate, a tavola, durante il loro soggiorno asiatico. *dishcovery.menu*

L'effervescenza ritrovata

San Pellegrino lancia #SupportRestaurants, un movimento di supporto alla ripresa della ristorazione. Mettendo in campo un milione di euro in prodotti omaggio e iniziative speciali. I cuochi rispondono con energia. Come ci hanno raccontato quattro grandi nomi

CICCIO SULTANO
RESTAURANT
«Il mio ristorante Duomo a Ragusa Ibla ha deciso di aprire il 1° luglio con due nuovi menù: *Silenzio*, ispirato al lockdown, e *Futuro*, perché la Sicilia è uno scrigno preziosissimo di ingredienti, tecniche e storia da raccontare al mondo».

CARLO CRACCO
EMPATIA E FLESSIBILITÀ
«Cosa cambierà? Cercheremo di essere ancora più flessibili, vicini ai clienti, disponibili. In questa fase la sala farà la vera differenza rispetto al passato. I ristoranti devono tornare a essere il prima possibile delle fabbriche del sorriso».

ANTONIA KLUGMANN
UNICITÀ DEL TERRITORIO
«Spero che l'interesse di queste prime settimane di riapertura verso il nostro patrimonio gastronomico continui. Credo che i clienti dell'Argine a Vencò (*Gorizia*, ndr) ricercheranno proposte sempre più autentiche».

FRANCO PEPE
I TAVOLI DEL SILENZIO
Il giardino di Pepe in Grani a Caiazzo (Caserta), destinato solitamente alla meditazione dello chef, ospita ora tre tavoli speciali. «Un angolo molto intimo: per gustarsi la pizza in grande serenità. A rompere il silenzio, solo la musica di Ezio Bosso».

Ci meritiamo il meglio

Una vetrina online che permette di acquistare selezionati prodotti agroalimentari italiani, con un click: questo il concetto dietro La Dispensa di Alice, piattaforma di e-commerce che si arricchisce, giorno per giorno, di aziende e **piccoli produttori** nazionali. Una filiera agrolimentare completa, dagli ortaggi ai salumi, dalla pasta alle conserve (a sinistra, quella artigianale di Italiana Vera, completa di salsa di pomodoro, e l'extravergine Essenza di Frantoio Muraglia), che premia aziende bio e sostenibili a livello sociale e ambientale. *dispensadialice.it*

Gli illuministi

Uniscono ancora una volta le forze Edison e FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano). L'obiettivo è ambizioso: la sostenibilità del patrimonio storico e artistico del nostro Paese. Un percorso iniziato nel 2015 che mira a efficientare, in 10 anni, tutti i beni tutelati dall'ente con un **risparmio**, secondo i calcoli, fino a 500 tonnellate all'anno di anidride carbonica, a percorso compiuto. Tra i siti già coinvolti nel progetto, la Cavallerizza di Milano, sede della Fondazione, e la Villa e Collezione Panza a Varese (nella foto). *edison.it*

Calici ritrovati

Alla scoperta della spergola, vitigno emiliano dalle nobili origini, oggi tutelato da un gruppo di virtuosi

Per la sua pregevolezza ne parlava già nel XV secolo Bianca Cappello, Granduchessa di Toscana. Ma per molto tempo la spergola (o Pomoria, Pellegrina, Spergolina o Spargolina, per citare altri nomi), un vitigno autoctono della zona di Scandiano (RE) che regala ottimi spumanti e passiti, è stato confuso con il sauvignon. Solo nel 2000 un'analisi del DNA di questo vitigno ha dimostrato definitivamente la diversità genetica, consentendo la registrazione della spergola nel *Catalogo Nazionale delle Varietà della Vite* e quindi l'inserimento nella Doc Colli di Scandiano e Canossa. Oggi otto produttori hanno scelto di puntare sull'unicità di questo vitigno e di valorizzarlo formando la **Compagnia della Spergola**. Sia secco e frizzante, sia dolce e più fermo, il vino da uve spergola si adatta perfettamente all'abbinamento con il Parmigiano Reggiano. Non resta che provare. *spergola.com*

Come un quadro la **cappa verticale** da cucina Faber Soft Edge, una delle tre della Soft Line. Super silenziosa, a basso consumo, dotata di comandi touch e illuminazione al Led. *faberspa.com*

Il nuovo Dyson Pure Cryptomic, **ventilatore** dotato di una tecnologia che distrugge ininterrottamente la formaldeide, trasformandola in acqua e anidride carbonica. *dyson.it*

L'aria che tira

Respirare bene per vivere meglio, tra le pareti di casa. Preoccupazione, secondo una recente ricerca, che coinvolge il 70% degli italiani. Rimedio e oggetto del desiderio sono **depuratori** e cappe aspiranti di ultima generazione, in grado di captare emissioni e polveri sottili. Causa di inquinamento domestico è infatti soprattutto la cucina: alcune modalità di cottura, come la frittura, possono rilasciare particolato fine e ultrafine, mentre numerosi detersivi contengono limonene, composto che, interagendo con l'ozono, in casa può creare la pericolosa formaldeide.

FOTO SILVIA FRANZONI

Rum e cannolo

Il trend della miscelazione? Il tocco regionale in un classico cocktail internazionale. L'idea è di **Carlotta Linzalata** (in basso), barlady di fama internazionale e collaboratrice di Compagnia dei Caraibi. «Mi sono ispirata ai cocktail Tiki, di cui fanno parte classici come Zombie e Mai Tai e che sono a base di rum, spezie e frutta esotica, per crearne una seducente versione siciliana. A base di succo di arancia fresca e Passito di Pantelleria, si decora con un cannolo ripieno di ricotta di pecora aromatizzata, a sorpresa, con frutto della passione».

TIKI SICILIANO
150 ml Passito di Pantelleria
40 ml succo di arancia
35 ml Rum Diplomático Mantuano
30 ml succo di albicocca
20 ml Rum Diplomático Reserva Exclusiva (sopra)
15 ml Falernum Mr. Three

Pesto sì, che è buono

Una cooperativa sociale dove fattore umano e tecnologico producono un basilico straordinario

Combina sostenibilità umana e ambientale la Cooperativa sociale Il Bettolino di Reggiolo (RE). Tra le specialità, il basilico **idroponico**, che l'azienda fornisce anche allo stesso Massimo Bottura. Una tecnica che prevede, al posto della semina a terra, l'uso di vasche piene di acqua con soluzioni nutritive e serre riscaldate con biogas autoprodotto. Distribuito da Coop, il basilico è coltivato e confezionato anche da persone con handicap o svantaggiate socialmente, in un perfetto circolo virtuoso. *ilbettolino.it*

Quello che conta

Un viaggio ideale, a tappe, che proseguirà fino al 25 ottobre, giorno del World Pasta Day, la Giornata Mondiale della Pasta. Un percorso per riflettere sul **futuro del cibo** e su come migliorare il suo impatto sociale e ambientale. È questo il tema che lega Barilla, dopo il recente lancio della nuova pasta 100% grani italiani, a due partner d'eccezione: l'associazione Food for Soul e il Future Food Institute. *barilla.com*

FOTO **AG. 123RF**

cavit.it

Mastri Vernacoli di Cavit

Qualità trentina, tradizione senza tempo

MASTRI VERNACOLI
Müller Thurgau
TRENTINO DOC
ITALIA
CANTINA VITICOLTORI TRENTINO
CAVIT
TRENTO

"Scegli Cavit, bevi responsabilmente"

Mastri Vernacoli di Cavit è la linea che racchiude una gamma di vini tutti da scoprire, come il famoso Müller Thurgau, dal colore paglierino con riflessi verdolini e dal profumo delicato e floreale con inconfondibili note di salvia e sambuco.

Mastri Vernacoli di Cavit. Maestri della tradizione trentina.

LA CUCINA ITALIANA
PER IPER LA GRANDE I
QUI SI SFORNA
PIZZA
IPER
La grande

I pizzaioli che incontrerete nei punti vendita sono professionisti specializzati formati nella Scuola dei Mestieri di Iper La grande i: nelle sue aule gli studenti imparano i saperi e i gesti della tradizione guidati da maestri esperti e dai suggerimenti delle più autorevoli personalità del mondo del cibo. Per unire l'artigianalità di ieri all'esperienza di oggi.

In un vero forno a legna e con un pizzaiolo che impasta, stende, informa e farcisce la vostra pizza, appena prima di servirvela. E tutto avviene davanti ai vostri occhi, proprio come in una vera pizzeria – ma dentro a un ipermercato! Nei punti vendita di **Iper La grande i** la pizza è una cosa seria, fatta come vuole la tradizione, seguendo le ricette e i gesti di questa grande eccellenza italiana. Tonda, formato famiglia, focacce e panuozzi, per tutte le ricette l'impasto viene fatto lievitare 24-48 ore, è steso a mano, farcito in modo tradizionale o a vostra scelta, sempre con ingredienti selezionati come mozzarella da solo latte italiano, pomodoro Mutti e olio extravergine di oliva. Come in pizzeria, ci si può sedere al tavolo oppure portare via la pizza per mangiarla poi a casa. Il prezzo? La Margherita costa solo 4,90 euro. ● **WWW.IPER.IT**

La vostra pizza è take-away! Con la nuova App di Iper La grande i potete ordinare pizza, calzoni e focacce comodamente dal vostro smartphone e prenotare il ritiro nel punto vendita più vicino in una fascia oraria di 15 minuti. Il pagamento avviene al momento del ritiro, senza fare file alla cassa, sia in contanti sia con carta di credito, bancomat e buoni pasto.

AMOR DI LIEVITATI

Il desiderio di mettersi all'opera è immediato, basta leggere le prime pagine di questo maestoso volume. Che si sia panificatori della domenica o professionisti. *Rodolphe Landemaine, Il grande manuale del panettiere, L'ippocampo, 29,90 euro*

MENO È MEGLIO

Una storia raccontata senza slogan, anzi, se possibile, negandoli. L'autrice promuove con intelligenza e senso pratico la decrescita e l'autoproduzione. Che non significa solo coltivare i propri pomodori. *G. Cacciola, L'autoproduzione è la vera rivoluzione, Edizioni Enea, 18 euro*

Una porzione della libreria all'interno dell'ufficio dell'Osteria Francescana a Modena.

Le letture importanti per Massimo Bottura sono state: *Le avventure di Pinocchio. Storia di un burattino* (1883) di Carlo Collodi, *Uno, nessuno e centomila* (1926) di Luigi Pirandello, *Viaggio al termine della notte* (1932) di Louis-Ferdinand Céline e *Sulla strada* (1957) di Jack Kerouac.

ALL'APERTO

È arrivato il mese più bello per mangiare fuori. La massima soddisfazione? Cucinare sul bbq sorseggiando una birra di propria produzione. C'è anche la ricetta del gelato affumicato. *D. Merli, Birra e barbecue, Edizioni LSWR, 16,90 euro*

FIN DA PICCOLI

Tre amici imparano come ci si può prendere cura del nostro pianeta con piccoli gesti quotidiani. *A. Vico e L. Vaccarino, Non sprechiamo il cibo, Fabbri Editori, 12,90 euro*

di **ANGELA ODONE**

NUTRIRE I PROPRI TALENTI

Che si tratti di rinfrescare il lievito madre per impastare pani e brioche oppure di dedicarsi alla cucina sulle braci, non dimentichiamo che ogni nostra scelta condiziona tutto ciò che ci circonda. Impariamolo fin da bambini, anche leggendo Pinocchio

FOTO JACOPO SALVI

L'ORO DELLA VACCA BIANCA

Come nasce un superlativo Parmigiano Reggiano? Guardate qui e lo capirete. Merito di mucche antiche, stagionature lente e casari impavidi. Come Indiana Jones

di SARA TIENI, foto JACOPO SALVI

Alessandro Marchi, presidente del Caseificio Rosola di Zocca, tra i pascoli a 850 metri di quota, nel Modenese. Dal 2005 hanno iniziato la produzione di Parmigiano Reggiano di vacca Bianca Modenese, presidio Slow Food. Nella pagina accanto, il capo casaro Gino Fratucello controlla con un martelletto la maturazione del formaggio; sotto, la messa in forma nella fascia e l'apertura di un parmigiano di 3 anni.

«Faccio questo lavoro da quarant'anni, 365 giorni l'anno. Mi alzo tutti i giorni alle cinque: *mo lo sa perché?* La passione dà dei gran risultati». Parla con orgoglio patriottico Gino Fratucello, 58 anni, capo casaro del **Caseificio Rosola di Zocca** (fondato nel 1966 come Società Agricola Cooperativa, oggi conta sei soci). Accarezza le forme di Parmigiano Reggiano più pregiate, quelle preparate con latte di vacca Bianca Modenese (lavorato in filiera separata), una razza che regala un prodotto altamente proteico e poco grasso. Sono impilate in muri degni di una cattedrale.

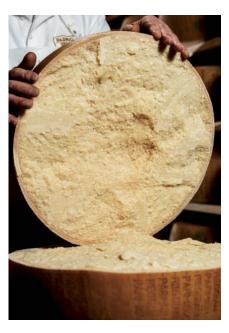
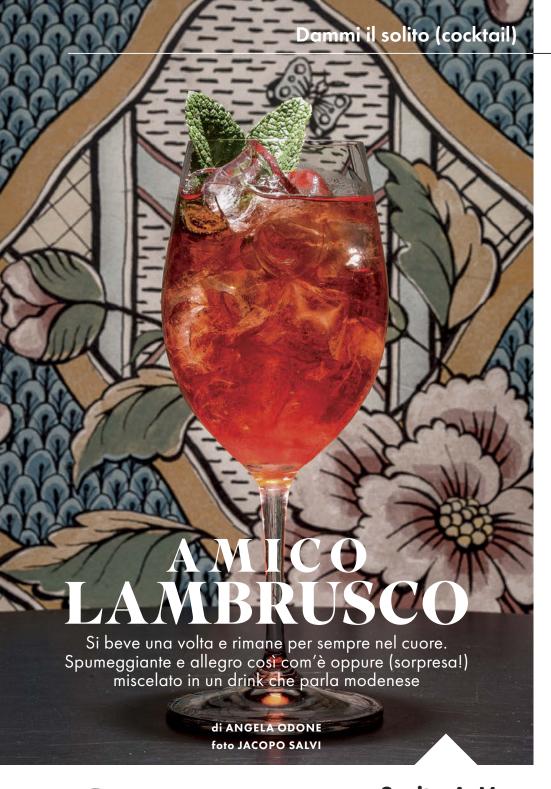
Qui si rifornisce Massimo Bottura, primo cliente del caseificio. Forme di 30 mesi, acquistate ogni settimana, ma anche di 5-6 anni (il parmigiano può invecchiare fino a 10), che sono il non plus ultra per gli estimatori.

Gino, quotidianamente, le rigira nella salamoia – non oltre i 19 giorni per preservare la dolcezza del formaggio –, poi le mette in forma nella fascia d'acciaio che conferisce la caratteristica «bombatura». Le controlla come un padre coi figli. Per farne una, servono 5 quintali di latte. La maturazione inizia in una cella a 16-17 °C costanti con l'80% di umidità. Dopo 6 mesi il sale arriva al cuore del formaggio; la stagionatura minima è 12 mesi ma qui si parte dai 24. Gino ausculta le forme, come un medico, battendole con un martellino d'oro: se il suono è uniforme, tutto va bene. Ne apre una di 3 anni: il profumo che si sprigiona è quello del fieno dei pascoli, a 850 metri, dove bruca la famosa **Bianca Modenese**, per via del candido colore del manto, antica razza autoctona che, nel 2006, «ha ottenuto il presidio Slow Food», spiega Alessandro Marchi, presidente del caseificio. «Massimo Bottura ha assistito al taglio della prima forma: è stato lui a incoraggiarci quando gli allevatori locali ci prendevano in giro. Ci chiamavano gli Indiana Jones della zootecnia. Della vacca bianca, sostituita negli anni con razze straniere più produttive, oggi rimangono poche centinaia di esemplari». Il risultato di tanta tenacia ha un colore paglierino e aromi, man mano che invecchia, di pepe e di cannella. Il sapore? «Monumentale». ■

«Il vero degustatore di parmigiano non lo mastica: lo fa sciogliere in bocca. Solo così sprigiona tutti i suoi profumi»

AMICO LAMBRUSCO

Si beve una volta e rimane per sempre nel cuore. Spumeggiante e allegro così com'è oppure (sorpresa!) miscelato in un drink che parla modenese

di ANGELA ODONE
foto JACOPO SALVI

Semplice, esuberante, di compagnia», così definisce il Lambrusco Elisa Cifola (nella foto), restaurant manager e sommelier della Franceschetta, il ristorante di Modena, la «sorella minore» dell'Osteria Francescana. Elisa ci ha accolti con la sua speciale versione dello spritz, un twist preparato proprio con questo vino, vivace e fruttato. «L'ho miscelato con prodotti emiliani in particolare della zona che qui chiamiamo "la Bassa", quella che separa Modena da Ferrara. Un cocktail dissetante che punta sul giusto equilibrio tra acidità e amarezze. Lo consiglio al momento dell'aperitivo, con salumi e gnocco fritto».

Spritz-A-Mo

In un calice da vino ghiacciato miscelate 1,5 cl di **Bitter del Ciclista Distilleria Casoni** e 4,5 cl di **1814 L'Aperitivo Distilleria Casoni**; riempite il bicchiere di cubetti di **ghiaccio** e aggiungete 9 cl di **Lambrusco di Sorbara Radice di Paltrinieri**. Mescolate molto delicatamente usando un cucchiaino lungo (bar spoon) e completate con una spruzzata (splash) di **soda**. Guarnite con 2-3 foglie di **menta** e servite subito.

I 5 imperdibili per Elisa Cifola

RADICE
CANTINA PALTRINIERI
Il colore delicato di questo Lambrusco di Sorbara fa pensare a un rosé della Provenza. Il profumo di lampone e pompelmo, la freschezza e la notevole acidità sono ideali con il pesce, crudo oppure fritto. *10 euro. cantinapaltrinieri.it*

ROSÉ
CANTINA DELLA VOLTA
È l'emblema della casa vinicola: lambrusco di Sorbara 100% vinificato con metodo classico, color buccia di cipolla con riflessi rosati, così fine ed elegante da ricordare le bollicine d'Oltralpe. ***21 euro.*** *cantinadellavolta.com*

ALBONE
PODERE IL SALICETO
Solo lambrusco Salamino vinificato con metodo charmat. Si presenta con un colore rosso rubino e riflessi porpora, una spuma cremosa e consistente e inconfondibili profumi di mora e mirtillo. ***9 euro.*** *podereilsaliceto.com*

FONTANA DEI BOSCHI
VITTORIO GRAZIANO
Lambrusco Grasparossa ottenuto da un'unica fermentazione, che comincia in vasca e finisce in bottiglia. Graziano è un creativo e ogni sua bottiglia può essere diversa. Tutte memorabili. *15 euro. Via Lunga 7b, Castelvetro di Modena (MO)*

FONDATORE
CLETO CHIARLI
Lambrusco di Sorbara 100%. Il vino più rappresentativo della cantina. Fermentato in bottiglia, color rosso rubino, con aromi di piccoli frutti rossi. Per *Wine Spectator* è tra i Top 100 al mondo. *10 euro. chiarli.it*

Il latte dei formaggi Murgella viene munto da più di cento allevatori dell'Alta Murgia, da vacche che pascolano fra le colline di Noci, Mottola, Alberobello e Putignano.

L'ARTE DEI CASARI DELLA MURGIA

Putignano, nel cuore della Murgia Barese, è terra di cartapestai e di casari. Due professioni antiche in cui la creatività si esprime con le mani, in gesti tramandati di padre in figlio, che non sono mai passati di moda e continuano a esprimere ancora oggi un territorio dove il gusto dell'artigianalità è sempre vivissimo. Da piccolo laboratorio familiare ad azienda innovativa aperta anche ai mercati esteri, il **Caseificio Palazzo**, con il marchio Murgella, produce a Putignano formaggi di qualità da tre generazioni. Le ricette e gli ingredienti restano però quelli di sempre, per formaggi a pasta filata e per tutti gli altri: mozzarelle, scamorze, burrate, caciocavallo silano Dop e cacioricotta. Tutti i formaggi Murgella sono prodotti con il metodo tradizionale di acidificazione del latte con siero innesto, e molti di questi vengono lavorati a mano e certificati come vegetariani dall'Associazione Vegetariana Italiana perché privi di caglio animale. Chi ama la Puglia e i suoi sapori cerca Murgella tra gli scaffali e le botteghe del mondo, per continuare a gustarla, ovunque sia. ● **WWW.MURGELLA.IT**

I formaggi Murgella si abbinano da sempre con le specialità locali, come la farinella, la farina di ceci e orzo tipica di Putignano, il borgo dello stesso caseificio. Luigi Pugliese, cuoco del ristorante Scinuà, li interpreta invece in chiave contemporanea: a sinistra, Patata cotta sotto sale, stufato di broccoli, salsiccia e burrata.

Sono ottocento gli asini che vivono in stato semibrado nell'azienda di Montebaducco, poco lontano da Reggio Emilia.

LATTE COME UN ELISIR

Il produttore più forte d'Europa è in Emilia. Dove la storia comincia dall'amicizia tra un bambino e un'asinella

di LAURA FORTI
foto MAURIZIO CAMAGNA

«Quando ci siamo buttati in questa avventura, nel 1990, non sapevamo nulla di allevamenti, dovevamo imparare tutto da zero. È stato difficile perché nessuno poteva mostrarci la strada: non volevamo produrre parmigiano o vino, o allevare vacche, attività già diffuse nella nostra zona. Avevamo deciso di seguire la passione di mio papà. Ci hanno insegnato loro, gli asinelli, come fare», racconta Davide Borghi che, con il papà Giuseppe, è il titolare dell'azienda Agricola Montebaducco, il più **grande allevamento** in Europa per la produzione di latte d'asina, vicino a Reggio Emilia. «Sono animali eccezionalmente intelligenti, capaci di grande empatia: proprio grazie a questo particolare rapporto con loro siamo riusciti ad avviare la nostra attività e a portarla avanti, fino a creare una filiera intera di produzione che oggi parte dalla coltivazione dei mangimi e arriva alla trasformazione e alla vendita del latte e di altri prodotti derivati».

Ma la vera fondatrice dell'azienda, potremmo dire, è **Gina**, un'asinella d'altri tempi: era il mezzo di trasporto e l'amica fidata di Giuseppe quando era bambino. Viveva in una casa isolata, dove non c'erano elettricità né acquedotto. Ogni giorno Giuseppe e Gina andavano a consegnare il latte e a prendere l'acqua, inseparabili al punto che, a volte, si fermavano insieme al bar, per guardare la televisione. Un sodalizio durato fino all'arrivo del trattore, che mise fine alla carriera lavorativa di Gina. Tuttavia, sebbene Giuseppe e il figlio Davide si fossero poi dedicati ad altro (erano fabbri), Gina aveva conservato un posto speciale nel cuore di Giuseppe. Tanto da spingerlo a ritornare a contatto con gli asinelli. →

Sopra, la mungitura. A sinistra, Giuseppe Borghi, titolare dell'azienda con il figlio Davide, in compagnia di un asinello. Sotto, El Jeddad Abdelkhalek nutre un puledro con i mangimi biologici prodotti in azienda.

«Per lavorare con gli asini serve una grandissima empatia. Sono animali straordinari e intelligentissimi»

E chi vede Giuseppe con i suoi animali non può dubitare neanche un secondo del suo amore e del profondo rispetto che qui tutti portano per loro.

Anche la **mungitura** avviene con modalità particolari, che lasciano molto spazio al rapporto mamma-puledro. Solo un terzo del latte delle asine viene munto. «Questo avviene perché non esiste, come per i vitelli, un latte artificiale adatto a nutrire i piccoli. Inoltre, se le mamme vengono separate dai figli, vanno in asciutta, cioè non danno più il latte», spiega Davide. La produzione, quindi, è contenuta, circa un litro, un litro e mezzo al giorno, per ogni asinella. Inoltre, per tutto il primo mese dopo il parto, le asinelle non vengono munte, per lasciare tutto il latte ai piccoli. Poi, per 7-8 mesi, sono produttive: alle 5.30 della mattina sono separate dai piccoli e chiuse in un recinto, per prepararle alla prima mungitura; vengono quindi ricongiunte con i puledrini e divise nuovamente verso le 13, per la mungitura pomeridiana. Questo solo per tre volte alla settimana, a giorni alterni. Il resto del tempo è dedicato alla lavorazione e alla trasformazione del latte.

Ma che cos'ha di speciale? È il più simile a quello della donna, è molto nutriente perché ricco di lattosio e povero di grassi. All'inizio del secolo scorso si utilizzava per sostituire il latte materno per i neonati, specie i più cagionevoli. Insomma, è una sorta di **super alimento**, con proprietà utili per intestino, ossa, e per rinforzare persone anziane e debilitate. Proverbiali sono anche le sue proprietà cosmetiche, note già ai Romani, soprattutto per la cura della pelle.

Nell'azienda di Montebaducco il latte viene liofilizzato con uno speciale trattamento che ne preserva tutte le caratteristiche organolettiche: disidratato a una temperatura di -20 °C, sottovuoto, perde tutta l'acqua per sublimazione, conservando intatta la sua struttura. «Questo processo avviene totalmente all'interno della nostra struttura», spiega Davide. «Non è certo il modo più economico di lavorare questo alimento straordinario, ma sicuramente il più **rispettoso**. E l'unico in grado di completare in modo virtuoso la filiera che comincia con l'alimentazione biologica degli animali».

In azienda sono in vendita latte fresco e liofilizzato, formaggi, liquori al latte di asina e cosmetici. Inoltre chi, come Giuseppe e Davide, ama questi animali, può visitare l'azienda che è anche fattoria didattica per i bambini e offre un agriturismo dove si può pernottare e mangiare: in cucina la mamma di Davide, Matilde. ■

Azienda Agricola Montebaducco
via M.M. Boiardo 26 (loc. Salvarano)
Quattro Castella (RE), *montebaducco.it*

ANDARE A NOZZE CON L'ACETO

Il Balsamico Tradizionale di Modena Dop, accudito con costanza per lunghi anni, è un bene prezioso. Tanto che una volta entrava nella dote delle spose **di ANGELA ODONE**

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop è caratterizzato da una consistenza densa e sciropposa che si ottiene con un invecchiamento in botte che va da 12 a 25 anni.

Un quintale di uva+25 anni di attesa=2 litri di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop. Forse potrebbe bastare questo per rendere il senso del pregio, del lavoro e della storia che c'è dietro ogni piccola ampolla (disegnata da Giorgetto Giugiaro nel 1988, è l'unica che usano tutti i produttori del Consorzio), ma in realtà c'è molto di più. Cristina Sereni, la responsabile del Museo del Balsamico Tradizionale a Spilamberto, ubicato nel medesimo palazzo dove ha sede anche la Consorteria, ha provato a spiegarci passo passo come funziona la produzione. «Non so dire con certezza quando tutto sia iniziato e neppure quanti siano i produttori qui nella zona. Ma se si potessero scoperchiare le case, vedremmo che quasi in ogni sottotetto c'è una batteria di **botti**, avviata probabilmente per una nuova nascita. Sa, una volta l'acetaia arricchiva il corredo delle ragazze».

«Appena dopo la vendemmia, si cuoce il **mosto** a 85-90 °C per 10-14 ore su fuoco diretto, a cielo aperto: bisogna fare le cose con calma per non strinare lo zucchero, che altrimenti darebbe un gusto amaro. Certo, ci vuole tempo, ma chi non ne ha non si cimenta neppure».

Tutte le **acetaie** stanno nel sottotetto, dove lo sbalzo termico tra estate e inverno aiuta maturazione e invecchiamento, i due processi che creano la magia, insieme a un sistema di travasi e rincalzi, dalla botte madre (qui avviene la seconda fermentazione acetica grazie alla quale si perde tutta la parte alcolica) fino alla botte più piccola, unica custode dell'oro nero. Dopo 12 anni di attesa (e di lavoro) si ottiene l'*affinato* e dopo 25 l'*extravecchio*. Dal mosto cotto degli Egizi, passando per Virgilio e Apicio, quasi nulla è cambiato. ■

Ne bastano due gocce

Per completare una coppetta di gelato alla crema, da aggiungere appena prima di servire.

Per condire un'insolita macedonia di pomodori e fragole, a pezzetti con un pizzico di zucchero e uno di sale.

L'attuale Gran Maestro della Consorteria di Spilamberto, Maurizio Fini, lo consiglia sulla frittata di cipolle.

Da provare anche sulle pesche: sbucciate, tagliate a fette sottili e spolverizzate di zucchero.

COM'È BUONO IL BRUTTO

alla sede di Venegazzù, nel cuore della Marca Trevigiana, l'azienda **Montelvini** è ambasciatrice del Prosecco di Asolo nel mondo. Da quasi 140 anni di proprietà della famiglia Serena, promuove non solo i vini locali, ma anche il territorio in tutti i suoi aspetti. Da tempo si impegna a rispettare l'ambiente, utilizzando energia pulita in tutte le fasi della produzione e, in collaborazione con il Fai, ha sviluppato un progetto di salvaguardia del paesaggio, tutelando una vigna storica nel centro di Asolo. Le storie, la cultura e le tradizioni locali rivivono anche in vini come **Il Brutto**, un Asolo Prosecco Superiore DOCG Sui Lieviti rifermentato in bottiglia, con pochissimi zuccheri e solfiti aggiunti. Il curioso nome si deve al fatto che è un vino non filtrato. Il suo bello? È due vini in uno: si può scaraffare, per separare il fondo e gustarlo limpido, oppure si agita la bottiglia, rimettendo i lieviti in sospensione, per un calice dall'aspetto velato e dal gusto più sapido e corposo. ● **WWW.MONTELVINI.IT**

Una veduta del giardino all'italiana di villa De Mattia; qui ha sede «il vigneto ritrovato», tutelato da Montelvini in collaborazione con il Fai. A sinistra, la bottiglia dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG Sui Lieviti Il Brutto.

Le spettacolari cantine dell'Antica Corte Pallavicina, a Polesine Parmense, furono costruite nel 1320 come magazzini. Ora accolgono migliaia di culatelli che qui stagionano per almeno 16 mesi. Il Culatello di Zibello, prodotto con il maiale di razza bianca italiana, ha ricevuto la Dop nel 1996.

IL NOMADE DI ZIBELLO

Apprezzato in tutto il mondo, il culatello deve il suo pregio a un'esperienza norcina di secoli. Ma anche alla nebbia e a tanti piccoli traslochi... di ANGELA ODONE

Inizia a fare caldo, in questi giorni, a Polesine Parmense, il piccolo comune sulla sponda destra del Po, e aria umida e zanzare non mancano. Qui nel Medioevo i marchesi Pallavicino costruirono la loro dimora, così salda e ben architettata che, nonostante le piene alluvionali e il tempo, ancora oggi si erge fiera a protezione di tutte le arti contadine tramandate fra le sue mura. Nel 1320 i marchesi edificarono una serie di **cantine**, parzialmente interrate e comunicanti, nelle quali conservare le merci, allora la principale moneta di scambio. →

FOTO LUCA ROSSI

Damiano
THINK ORGANIC
LA FRUTTA SECCA BIO
SHOP ON LINE
damianorganic.it
FOLLOW US

In funzione da settecento anni, ancora oggi Massimo Spigaroli, come i suoi avi prima di lui (la famiglia possiede e conduce l'Antica Corte Pallavicina da tre generazioni), usa queste cantine per stagionare e custodire le migliaia di culatelli che produce ogni anno.

Parla con calma, ma con sentimento, questo cuoco, contadino e norcino, in perfetta **simbiosi con il suo territorio**. Sceglie accuratamente le parole dimostrando, anche in una chiacchierata, quanto il far bene le cose sia uno dei suoi capisaldi.

Mi invita a seguirlo nella stanza dove si realizzano le lavorazioni di tutti i salumi. «Non facciamo mica solo il culatello, qui si trasforma tutto il maiale e si producono dei salumi sublimi, dei capolavori straordinari», mi dice subito, con trasporto. In questo periodo dell'anno però non si lavora la carne. «Serve il freddo per ottenere risultati eccellenti, il **freddo** vero, non quello dei condizionatori. Abbiamo provato a governare le temperature, ma il risultato non è stato quello che volevamo, così abbiamo proseguito nella produzione del culatello esattamente come nei secoli passati, a mano, senza additivi né conservanti. Come facevano tutti i contadini che pagavano la fittanza ai marchesi con i culatelli, senza poterne mangiare mai».

Dalla coscia del maiale si ricavano le fasce muscolari più tenere, la fesa grassa, il magatello e la parte anteriore dello scamone; questi tagli vengono parati e legati con qualche giro di spago, per tenerli insieme e dare la forma tipica al culatello. Si inizia a massaggiarlo con **vino** Fortana (un vino rosso della zona con una bassa gradazione alcolica e poca personalità) e **aglio**, poi si procede alla salatura con sale marino o di Salsomaggiore e pepe spezzato. «Quanto sale serve?», chiedo, abituata a grammi e quantità. «Non lo so, non c'è una dose precisa. Bisogna valutare la qualità della carne, la succulenza, la compattezza. Metto il **sale** che serve, né troppo, altrimenti il culatello diventa immangiabile, né troppo poco, se no va a male». Giusto, inutile indagare. «Per tre volte, ogni due giorni, viene massaggiato con il vino e poi messo in una vescica di maiale (normalmente di scrofa, perché sono più grandi); la vescica si cuce ben stretta in modo che aderisca alla carne, e dopo sessanta giorni a temperatura controllata il culatello inizia il suo cammino».

> «Da piccolo giocavo a fare il contadino e il norcino. Invece che con i soldatini, facevo grandi battaglie con tagliatelle e tortellini»

Sopra, l'antica cucina degli Spigaroli all'interno del Museo del Culatello. Sotto, da sinistra, le curatrici Tiziana Azzolini e Viola Zarenghi, Massimo Spigaroli e Giulia Ughetti, all'accoglienza del relais.

Cammino, perché ho capito che è un **prodotto itinerante**. «I nuovi vengono appesi al soffitto della cantina e poi si avvicinano, centimetro dopo centimetro in un nomadismo organizzatissimo, sempre di più al pavimento (ricoperto di vinacce di Fortana per profumare la carne) e alle pareti. Vede, qui siamo a soli sei metri dall'acqua del Po, il microclima e l'ecosistema, fatto anche delle tanto fastidiose zanzare, contribuiscono alla buona riuscita di tutto il processo. Provi a immaginare la nebbia in autunno e inverno che entra dalle finestre, l'umidità che trasuda dalle pareti, il profumo delle vinacce e le muffe che in qualche modo magico "si parlano", passando da un culatello all'altro, per arricchirlo e proteggerlo. Ogni sessanta giorni ciascun pezzo viene spazzolato per togliere le **muffe** vecchie e lasciare spazio a quelle nuove e non esce di cantina prima di 16-17 mesi. In casi eccezionali si può arrivare a stagionature di oltre 30 mesi».

Quanti ne producete ogni anno? «Da 6000 a 7000. Molti su specifica ordinazione. A Massimo Bottura, con cui ho un rapporto idilliaco da più di quindici anni, ho dedicato una parte della cantina, lì stagionano solo i suoi culatelli, quelli che raggiungono la perfezione».

Il racconto magnetico e la vista di migliaia di culatelli mi lasciano (quasi) senza parole. «Quando ha imparato questo mestiere?», domando. «Lei si ricorda quando ha imparato a parlare o a camminare? Sono nato in mezzo ai salumi e fin da bambino ho desiderato e lavorato per tutto questo, seguendo il motto di mio papà, "sappi fare tutto ciò che devi far fare"». Alzo di scatto una mano per schiacciare una **zanzara** ma mi fermo e la allontano soltanto. Senza di lei, niente culatello. ■

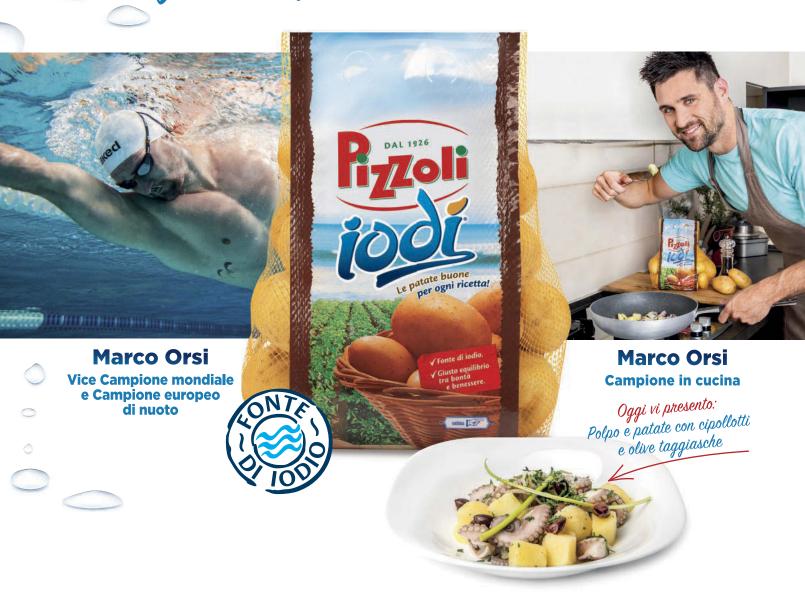



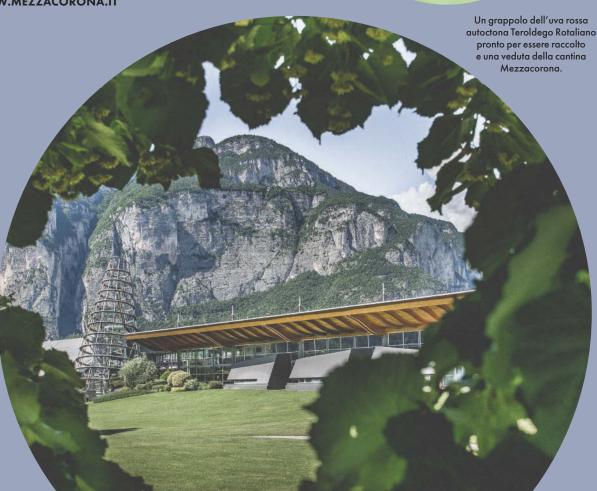
FOTO DAVIDE LOVATTI, INFRAORDINARIO

ANIMA
TRENTINA

È quella del Nerofino della linea Castel Firmian, un vino firmato dalla cantina Mezzacorona, cooperativa di soci che dal 1904 produce etichette dalla chiara identità territoriale. La moderna sede aziendale, ubicata nella Piana Rotaliana, testimonia come qui le lavorazioni avvengano con l'ausilio delle più moderne tecniche e attrezzature, mentre i vigneti sono coltivati in modo sostenibile e la raccolta delle uve si effettua a mano. Nerofino è un rosso moderno fatto con i vitigni simbolo della zona: il Teroldego Rotaliano dona la struttura potente e i profumi di ribes, mora e mirtillo, mentre il Lagrein apporta una nota più delicata e fragrante. Il risultato è un vino versatile in tavola, che sta bene con i primi piatti, le carni bianche e rosse e i formaggi e si trova particolarmente a proprio agio con le ricette regionali, non solo trentine.

WWW.MEZZACORONA.IT

Un grappolo dell'uva rossa autoctona Teroldego Rotaliano pronto per essere raccolto e una veduta della cantina Mezzacorona.

Questo vino così legato alla tradizione alpina sarà una sorpresa con un piatto che porta in sé tutto il calore della Sicilia.

PASTA ALLA NORMA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g pasta corta tipo fusilli
300 g passata di pomodoro
10 pomodorini ciliegia
1 melanzana – 1 spicchio di aglio
ricotta salata – basilico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate la melanzana a cubetti o a fette e friggetela in abbondante olio di oliva; scolatela su carta da cucina e salate.
Scaldate in una padella capiente un paio di cucchiai di olio, rosolatevi l'aglio, quindi unite la passata di pomodoro e i pomodorini; condite con sale e pepe.

Lasciate cuocere per 30 minuti, quindi spegnete e profumate con qualche foglia di basilico.
Lessate la pasta, scolatela al dente, conditela con la salsa di pomodoro.
Completate con un'abbondante grattugiata di ricotta salata, le melanzane fritte e portate in tavola.

L'OMBELICO DEL MONDO

Ispirato alle grazie di una dea, il tortellino di Castelfranco Emilia è un culto. Come raccontano le rezdore, «reggitore» della casa e maestre della sfoglia. E tra consegne di matterello e gesti esperti, l'ingrediente segreto resta l'umanità

di **SARA TIENI**, foto **MAURIZIO CAMAGNA**

Io sono leggenda

«Che questa tradizione campi altri cento, mille anni!» è l'augurio che **Candida Leonardi**, 79 anni e una vita trascorsa a lavorare la carne di maiale in un macello del Modenese, fa al tortellino. Insieme con la figlia Loretta, che ne è la cuoca, è una delle rezdore che partecipa al Tortellante, laboratorio sociale in collaborazione con Massimo Bottura (vedi il box a pag. 49), dove insegna ai ragazzi autistici gesti e segreti di questa pasta ripiena. Di loro dice che l'hanno stupita, «ormai sono molto più bravi di me». La ricetta ufficiale è quella che le ha tramandato la mamma Iolanda: 1 kg di polpa di maiale, 3 etti di prosciutto di Modena e 4 etti e mezzo di mortadella cotti insieme; una volta freddi, si aggiunge tanto Parmigiano Reggiano e solo un pizzico di noce moscata, «che sennò porta via il gusto alla carne».

Di padre in figlia

Nata e cresciuta a Castelfranco Emilia, la tradizione ce l'ha nel sangue **Sergina Capuncelli**, da qualche anno rezdora per La San Nicola, associazione di volontariato che promuove l'omonima sagra settembrina (vedi il box a pag. 49) del tradizionale tortellino di Castelfranco Emilia. «Ho gestito per anni una rosticceria, poi ho lavorato nelle cucine di un supermercato. La passione per il cibo l'ha inculcata mio padre, che stendeva la sfoglia in modo sublime, a me e mio fratello. Io poi l'ho tramandata a mia figlia e a mia nipote, che vivono in Inghilterra e quando tornano vogliono mangiare tortellini per una settimana. I miei segreti? Il maiale a crudo nel ripieno, la sfoglia che riposa almeno per due ore e poi la calma: impasto la mattina e stendo nel pomeriggio, chissà perché, mi viene meglio. Devo essere rilassata: mi metto lì, col matterello, e non penso più a niente».

Racconta il poeta modenese Alessandro Tassoni, nel suo poema *La secchia rapita* del 1624, che Venere, Bacco e Marte sostarono, nel 1325, durante una battaglia tra Bologna e Modena, alla locanda di Castelfranco Emilia La Corona, tutt'ora esistente. L'oste, guercio e bolognese (fino al 1929 il paese è stato sotto Bologna), sorprese la dea nuda e ne rimase così rapito che cercò di replicarne la bellezza con pasta all'uovo e ripieno di carne. Fu così che nacque il tortellino di Castelfranco Emilia, un po' più grande del «concorrente» bolognese e a detta dei locali «l'originale». Una **leggenda** oggi tramandata dalle rezdore, termine emiliano che indica le sfogline, le donne che per tradizione tirano la pasta col matterello. Gli uomini invece si occupano del ripieno.

Ne abbiamo incontrate alcune all'associazione di volontariato La San Nicola, nello splendido Castello Malvasia a Panzano. Altre accanto ai ragazzi autistici dell'associazione Il Tortellante. Entrambe le realtà sono supportate da Massimo Bottura.

In comune hanno la voglia di trasmettere, conservare e condividere un bene non solo gastronomico, ma un fenomeno sociale. C'è chi ogni anno prepara tortellini per 18-20 mila persone accorse a una sagra lunga dieci giorni; chi insegna un mestiere a una nuova generazione di ragazzi per aiutarli a superare il proprio handicap acquistando autonomia. Tutte collaborano con passione. Ecco qualcuna delle loro storie di ordinaria poesia.

Ripieni di significato

«La rezdora era colei che "reggeva" la casa, la sua economia. I suoi equilibri. Mia nonna, per esempio, contadina, si vantava di aver sposato i suoi dieci figli senza fare un debito», racconta **Emilia Panini**, un'ottantina di anni portati con grazia. Con una delle figlie, Silvia, cofondatrice dell'associazione il Tortellante (vedi il box a pag. 49), insegna ai ragazzi autistici, come il nipote Paolo, le mosse per fare i tortellini. «I gesti, ripetuti, rassicurano: ci permettono di comunicare. Loro sono precisi, rigorosi. È magnifico», confida lei. «La cucina? In Italia tiene unita e allegra la famiglia. Mio marito, con i suoi fratelli, ha fondato la casa editrice Panini. Lui risolveva le cose a tavola. Portava i collaboratori a casa. Compreso Altan, il disegnatore della Pimpa».

Tramandarsi la «matarela»

Trent'anni come operaia metalmeccanica, «un lavoro da uomini», e un esordio come sarta, **Graziella Bassi**, 75 anni (qui con la nipote Valentina, 21 anni, a cui insegna a fare i dolci), ha una imponderabile passione per la sfoglia. «A La San Nicola, preparo i tortellini per la sagra e insegno a farli da dieci anni. Ho imparato da mia suocera, cuoca eccezionale. Fu lei a passarmi la «cannella» o «matarela», come si dice in dialetto. In teoria sarebbe la madre a doverla inserire nella dote, ma noi eravamo dodici figli e l'aveva ereditata mia sorella maggiore. La sua, tutta storta, la tengo come ricordo». Inizia a stendere il panetto di sfoglia dal centro, man mano guarda la pasta in controluce, per vedere se è perfetta. «Il mio segreto è non aggiungere mai farina durante la stesa: così il brodo resta limpido». Può andare avanti a stendere la sfoglia anche per cinque ore consecutive, «mi passa pure il mal di schiena, perché sono felice, mentre ci lavoro».

La sfoglia è la vita

Ex segretaria d'azienda in pensione, **Angela Rinaldi** collabora da qualche anno con l'associazione La San Nicola. «Ma i tortellini li preparo da quando avevo otto anni. Le mie maestre erano mia madre Ada e mia zia Marcella», racconta con un filo di emozione. «Si facevano solo in determinati momenti come per la festa di Sant'Antonio, il patrono degli animali, importantissimo per chi, come noi, viveva in campagna. Poi non mancavano mai a Pasqua e a Ferragosto. Ricordo che dovevo metterli tutti bene in fila, ordinatissimi: un rito nel rito. Ho tramandato la ricetta a mia figlia Annalisa, già da bambina, e oggi, che per via del suo lavoro la prepara molto di rado, un po' mi dispiace. Perché questa è un'arte: bisogna trasmetterla, ci tiene vicini alle origini. Mio nipote, che vive a Chicago, mi dice sempre che i tortellini gli mancano da morire e io mi riempio di orgoglio».

Eppure, sentire

Per dieci anni sfoglina per Il Campazzo di Nonantola, la trattoria nel Modenese dove Massimo Bottura mosse i primi passi con Lidia Cristoni, **Loredana Grandi** oggi collabora anche lei con il laboratorio sociale il Tortellante. Dolce, empatica, racconta che «la pasta ti parla sotto le mani. Deve essere accarezzata: solo così senti dove è più sottile e dove più spessa. Cucinare per me è accogliere. A Natale, oltre alla mia numerosa famiglia mi piace ospitare l'amico rimasto solo, chi non ha più moglie o marito: stare a tavola è gioia. Quest'anno a Pasqua eravamo soli mio marito e io (*per via del lockdown*, ndr) e mi sono sentita persa». Il segreto del tortellino perfetto? «Chiudere la sfoglia solamente in punta con una stretta decisa: così la pasta si cuoce in modo omogeneo. Si sente in bocca».

LA RICETTA ORIGINALE E I TRUCCHI PER PREPARARLA E SERVIRLA AL MEGLIO

Brodo per tortellini

Impegno Facile
Tempo 4 ore e 30 minuti

Ingredienti per 6 persone
kg 0,75 di carne di manzo fresca (taglio doppione e punta di petto), kg 0,75 di gallina e ¼ di cappone. Se non si usa la gallina, basta ½ cappone, ½ osso di ginocchio di manzo, sale

Preparazione
Lavate accuratamente la carne di manzo e lasciatela a lungo in acqua fresca, cambiandola spesso. Pulite bene gallina e cappone dalle viscere.
Raccogliete tutta la carne in una grande casseruola e copritela con abbondante acqua fredda.
Cuocete a fuoco basso per almeno 4 ore. Schiumate il brodo di frequente in modo da renderlo limpido.
Tenete da parte circa la metà del brodo: lo utilizzerete, completamente limpido, per servire i tortellini cotti (in cottura qualche tortellino si sfalda sempre rendendo torbido il brodo).
Tuffate i tortellini nel brodo rimasto, che dovrà sobbollire appena; quando galleggeranno, mescolate delicatamente con una ramina; alla ripresa del bollore abbassate la fiamma e terminate la cottura in altri 4-5 minuti: devono rimanere leggermente al dente.
Da sapere Si consiglia, una volta spento il fuoco, di lasciarli per 1 minuto nella pentola con il coperchio. Questo rende la loro degustazione ottimale, consentendo di valutare appieno l'armonia dei vari ingredienti. In questo modo è superfluo aggiungere Parmigiano Reggiano.

Sfoglia per tortellini

Impegno Medio
Tempo 30 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g farina 00
4 uova di gallina fresche di guscio scuro da 60-65 g

Versate sulla spianatoia di legno la farina a fontana; rompete le uova all'interno della fontana.
Sbattete le uova con una forchetta per incorporare la farina poco alla volta, quindi impastate con la palma delle mani. Si deve aprire e rigirare il panetto di pasta per incorporare aria: a ogni movimento acquisirà elasticità.
Lavorate l'impasto per almeno 10 minuti: l'amalgama ottenuta deve risultare un panetto uniforme e senza grumi, di media consistenza; nell'eventualità che fosse troppo molle, aggiustate con un po' di farina.
Fate riposare il panetto ottenuto in una ciotola coperta da pellicola per almeno 20 minuti oppure, come faceva la nonna, tra due piatti fondi.
Tirate la sfoglia col matterello, avendo cura prima di raschiare il tagliere con un coltello per togliere i residui dell'impasto precedente.
Cospargetela con un po' di farina, non troppa perché questa potrebbe rendere la sfoglia troppo liscia. Iniziate ad appiattire la pasta con il matterello (detto «cannella»). Fondamentale è la posizione delle braccia che devono essere larghe per fare ben rotolare il matterello sotto le palme delle mani.
Spolverate il tagliere, durante questa fase, con poca farina per evitare che la pasta si attacchi e che si formino dei buchi: il matterello deve correre e comprimere la pasta con una buona pressione.
Ruotate più volte la sfoglia di 90 gradi e stendetela con movimenti brevi, rapidi, per arrotondare i contorni con il matterello.
Controllate intanto, con la mano, che lo spessore della sfoglia sia uniforme e aggiustatelo utilizzando il matterello. La sfoglia stesa a una estremità viene lasciata cadere fra la spianatoia e il bordo del tavolo, continuando a stenderne man mano i vari lembi fino allo spessore desiderato.
Terminate quando avrete ottenuto un ovale di pasta per i tortellini dello spessore di circa 1 millimetro.
Tagliate la pasta in modo da ricavare dei quadrati di 3,5 cm, su cui verrà posizionato il ripieno («pesto») dei tortellini.
Formate un triangolo di pasta contenente il ripieno unendo i due vertici opposti del quadrato; sigillate i due bordi premendo la pasta tra indice e pollice.
Sovrapponete di poco e sigillate i due vertici di pasta alla base del triangolo, tenendolo attorno alla punta del dito indice per dare la caratteristica forma del tortellino.
Da sapere Le chiusure sono importanti al fine di non fare uscire il ripieno durante la cottura.

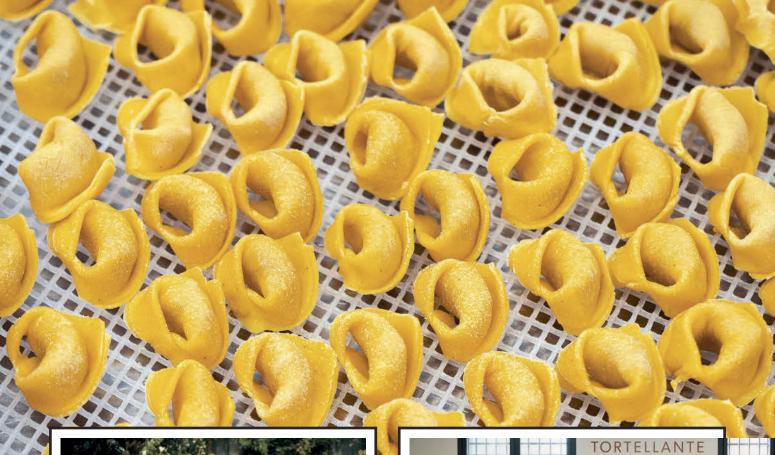
Ripieno del tortellino tradizionale di Castelfranco Emilia

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 24 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g lonza di maiale emiliano
90 g Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi
50 g Prosciutto Modena Dop
50 g Mortadella Bologna Igp
1 uovo di 60-70 g
noce moscata
sale

Tagliate la lonza di maiale prima trasversalmente, poi a piccoli quadretti.
Scottatela, senza salarla, in una padella antiaderente ben calda, in modo che si formi una crosticina su tutti i lati: i succhi della polpa rimarranno all'interno e con loro il sapore.
Tagliate il prosciutto e la mortadella, a fette spesse circa 1 cm, poi a listelli. Quando la carne di maiale sarà fredda macinatela insieme con il prosciutto e la mortadella con un tritacarne (diametro dei fori: 6 mm) alternando i salumi e i pezzi di carne in modo da ottenere una prima miscelazione; eventualmente, effettuate un secondo passaggio per avere un composto più omogeneo.
Unite il Parmigiano Reggiano e l'uovo. Al termine aggiungete 1 cucchiaino scarso di sale, e circa ½ cucchiaino di noce moscata (se ne deve sentire solamente il profumo, ma non deve prevalere sugli altri sapori).
Mescolate bene e ripassate il tutto nel tritacarne ottenendo un ripieno liscio e cremoso. Correggete eventualmente di sale. Conservate il trito (mai in freezer) per una giornata. Farcite i tortellini e fateli riposare per una notte, sulle apposite grate, in un luogo asciutto e coperti da un telo di lino, quindi cuoceteli nel brodo.
Curiosità Il tortellino viene formato in modi diversi, a seconda delle zone geografiche e delle abitudini familiari. A Castelfranco Emilia si usa farli più grandi rispetto a quelli bolognesi, che sono piccolissimi.

«La pasta si deve sentire sotto le dita. Bisogna accarezzarla: lei ti parlerà dicendoti dove è troppo spessa, dove lo è poco. E, con l'esperienza, verrà naturale ascoltarla». **Loredana**

AMICHE PER LA PASTA
Da sinistra, Graziella, Angela e Sergina nel cortile del Castello Malvasia a Panzano (Modena) dove si tiene la cena di gala della **Festa di San Nicola**, in occasione della sagra del Tortellino di Castelfranco Emilia. Ogni anno vengono eletti un oste «onorario» e una dama, simbolici custodi della tradizione. Tra gli osti delle passate edizioni anche Massimo Bottura e il rettore dell'Università di Modena. Lungo la via Emilia, chiusa al traffico e allestita con tavolate, vengono serviti circa 2.300 chili di tortellini fatti a mano da volontari. *lasannicola.it*

TRASMETTERE AMORE
Da sinistra, Emilia, Candida e Loredana con alcuni ragazzi del **Tortellante** di Modena, laboratorio terapeutico-abilitativo fondato nel 2016, ideato dall'Associazione Aut Aut e da Massimo Bottura (a sinistra, suo figlio Charlie). Qui giovani e adulti nello spettro autistico imparano a creare pasta fresca fatta a mano. A supportare i «tortellanti», alcune rezdore in veste di insegnanti e un team scientifico. Oltre a produrre pasta per alcuni ristoranti, i ragazzi affrontano un percorso verso l'indipendenza. *tortellante.it*

PER LE STAGIONI D'ITALIA

IL POSTO DEL RISO

Alcune immagini della tenuta Jolanda di Savoia nel Delta del Po, una zona ricca di biodiversità, con terreni particolarmente adatti alla coltivazione del riso.

Pasta, riso, legumi, cereali, miele, olio extravergine di oliva e tisane: Le Stagioni d'Italia firma un'ampia gamma di prodotti tipici del Bel Paese, frutto di un'agricoltura innovativa che assicura la qualità insieme alla tutela del territorio e delle risorse naturali. Come accade alla tenuta Jolanda di Savoia, nell'area del Delta del Po, dedicata alla filiera del riso. Qui tutte le fasi produttive, dalla coltivazione alla trasformazione, avvengono secondo tecniche avanzate che permettono agli agronomi di destinare a ogni appezzamento di terreno la varietà di riso più adatta e di intervenire con apporti nutrizionali e di difesa solo quando ce n'è davvero bisogno. Una volta raccolto, il riso viene essiccato negli appositi spazi della tenuta, quindi stoccato, decorticato e pilato con macchinari alimentati per la metà del fabbisogno con l'energia solare generata in azienda. Il riso, che sarà poi confezionato con il marchio **Le Stagioni d'Italia** è così il risultato di una filiera a chilometro zero e di una filosofia che fa del buono, del pulito e del giusto la propria bandiera. La gamma comprende **I Classici**, con le varietà Carnaroli, Arborio, Baldo e Vialone nano; **I Raccolti del Benessere**, con un mix di riso-farro, orzo e cereali integrali; **I Tipici Igp**, con Carnaroli, Arborio, Volano e Baldo.

Tutti i prodotti firmati Le Stagioni d'Italia si possono acquistare su www.destinationgusto.it e dal 2 luglio al 2 agosto i lettori de **La Cucina Italiana** ***avranno uno sconto del 15% inserendo il codice LCISTAGIONI07.***

WWW.LESTAGIONIDITALIA.IT

RISOTTO TRICOLORE

(omaggio alla bandiera italiana)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso Carnaroli
Le Stagioni d'Italia
200 g zucchine
200 g peperoni rossi
150 ml olio extravergine di oliva
Le Stagioni d'Italia
125 g mozzarella di bufala
50 g burro
1 cipolla dorata – 1 gambo di sedano
1 carota – basilico – timo – salvia
noce moscata– burro – sale – pepe

Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e arrostite una parte in una padella con un velo di olio per circa 3 minuti.
Preparate il brodo unendo in una pentola capiente abbondante acqua, la cipolla arrostita, la carota e il gambo di sedano; aggiungete sale, pepe e noce moscata.
Versate in una casseruola l'olio, la cipolla rimasta, tritata, e le erbe aromatiche; fate soffriggere quindi unite il riso, lasciatelo tostare, sfumate con 1 mestolo di brodo e cuocete per circa 7-8 minuti, bagnando di tanto in tanto con 1 mestolo di brodo.
Aggiungete i peperoni a cubetti e cuocete ancora per 2-3 minuti, quindi unite anche le zucchine a cubetti e completate la cottura in altri 5-7 minuti.
Mantecate il risotto con una noce di burro e la mozzarella frullata, tenendone da parte qualche cucchiaio.
Distribuite il riso nei piatti, completate con la mozzarella frullata rimasta e servite.

Ricetta dello Chef Massimo Pagano (FE)

UN CAFFÈ. DOPPIO GRAZIE

Lo bevono, insieme e da amici, Andrea Illy e Giuseppe Lavazza, alla guida di due aziende italiane leader nel mondo. Si discute. Il tema è alto, il confronto alla pari. Tra futuro, «sogno» e «lealtà»

di **LUCA DINI**

In ordine alfabetico: Illy e Lavazza. Le più importanti tra le aziende italiane del caffè rimaste in mano alla famiglia di cui portano il cognome. Le più determinanti nel costruire l'idea moderna italiana – quindi globale, perché dal nostro Paese tutto è partito – di caffè. Ma anche nell'inventare il suo attuale rapporto con la comunicazione pubblicitaria, con il design, con l'arte. E nel precorrere un'idea di sostenibilità a tutto tondo – ambientale, sociale, economica – perseguita con la ricerca, l'innovazione tecnologica, la formazione, l'attività sul territorio attraverso le rispettive fondazioni, e poi imitata in tutto il mondo dalla loro industry, e non solo.

Praticamente coetanei, entrambi cavalieri del lavoro. Andrea, «chimico umanista», presidente, terza generazione, nipote di quel Francesco Illy che durante la Grande Guerra arrivò a Trieste, soldato ungherese dell'esercito asburgico, si innamorò di un'italiana, dell'Italia e del caffè, e nel 1933 fondò l'azienda che l'anno dopo brevettò il confezionamento a pressurizzazione con gas inerte per conservare l'aroma dei chicchi, due anni dopo inventò Illetta – progenitrice di tutte le macchine per espresso – e nel 1974 le prime cialde di carta monoporzione. Giuseppe, economista appassionato di comunicazione, vicepresidente, quarta generazione, bisnipote di quel Luigi che ancora prima, nel 1895, arrivato a Torino dalla provincia di Alessandria, aveva scommesso sul fatto che il caffè, ancora relativamente poco diffuso in Italia, potesse diventare un rito nazionale. E aveva fondato un'azienda che per prima intuì il valore di miscelare diversi tipi di caffè, che per prima commercializzò il prodotto non sfuso ma impacchettato con il marchio, che per prima sperimentò con la comunicazione pubblicitaria. E che oggi è leader di mercato.

Il cognome Illy per Andrea rappresenta «il sogno»; Lavazza, per Giuseppe, è «la lealtà». Tecnicamente, due competitor. Per disposizione e lungimiranza, amici e coautori di iniziative capaci di lasciare il segno. Capaci di fare squadra. Quindi entusiasti di trovarsi insieme su Zoom, un pomeriggio di questa strana estate, a sostenere l'idea di candidare all'Unesco la tradizione culinaria italiana. Una tradizione in cui il caffè, loro lavoro e loro passione, occupa un ruolo centrale che non ha in nessun'altra cucina del mondo.

FOTO ARCH. ILLY, ANDREA GUERMANI/LAVAZZA

Andrea Illy nato a Trieste nel 1964, dove si è laureato in Chimica, è presidente di illycaffè, azienda specializzata nella produzione di caffè, fondata da suo nonno Francesco nel 1933. Cavaliere del Lavoro, pilota di elicottero per hobby, di sé dice: «Da piccolo volevo guidare i jet o diventare neurochirurgo. Due professioni in cui si agisce sempre sul filo del rasoio». Sposato con Elisabetta, ha tre figlie: Andrea, Micaela e Jacqueline.

Giuseppe Lavazza è nato a Torino nel 1965 e qui si è laureato in Economia. Cavaliere del Lavoro, è vicepresidente e parte della quarta generazione del Gruppo Lavazza, azienda fondata dal bisnonno Luigi. Sposato, tre figli, è appassionato di musica classica. «Offrire un caffè è un gesto spontaneo un po' ovunque, ma la ritualità veloce italiana è tutta nostra e fa parte della nostra gioia di vivere».

Partiamo da qui: l'inconfondibile italianità del caffè.

Andrea Illy «Le due culture del caffè sono quella italiana e quella austriaca: Venezia e Vienna furono le prime città occidentali in cui i turchi importarono il caffè, nel Seicento. Ma se per gli austriaci è bevanda calda, per gli italiani è un elisir. Da sempre legato al mondo dell'arte e della letteratura per la sua capacità di stimolare la creatività e la socievolezza. Una cultura che da noi ha quattro secoli, e ha fatto da apripista. Anche per via della nostra creatività: abbiamo inventato la napoletana, la moka, l'espresso, il caffè bevuto in un bar, un rito straordinario che è ormai una delle massime espressioni dello stile di vita italiano».

Giuseppe Lavazza «E c'è un oggetto, la caffettiera napoletana e poi la moka, che domina il rito privato del caffè, un totem carico di significato, il momento di piacere che nelle famiglie segna l'inizio della giornata. E poi c'è un luogo, il bar – non il caffè, quelli ci sono in tanti Paesi e hanno un ruolo diverso – che è invece il centro del rito pubblico, la piccola chiesa laica attraverso cui gira la nostra umanità positiva e allegra, la nostra voglia di passare tempo insieme: l'invenzione dell'espresso e la dimensione della tazzina hanno creato l'idea del consumo al banco, veloce, economico, eccellente, socializzante».

Un uso lontanissimo dallo stereotipo americano del tazzone consumato per strada.

GL «L'Italia interpreta il caffè come un prodotto identitario al 100%, che esprime la nostra nazionalità in modo unico. La tazza piccola si tiene in mano come uno smartphone, un oggetto che parla a noi stessi – che ci concediamo un momento di piacere – ma anche agli altri. Un pezzo immancabile della nostra rete sociale. Offrire un caffè è un gesto spontaneo in tante culture, ma la ritualità veloce italiana è tutta nostra e fa parte della nostra gioia di vivere».

AI «Quella consumata in America è una bevanda calda, sostitutiva del tè; il nostro è un elisir. E poi c'è il modo in cui viene servito: in tazzina di porcellana da un barista che tiene pulito il banco, riconosce il cliente e sa quale caffè vuole, con velocità straordinaria glielo porge con il manichetto in direzione della mano, socializza – qualcosa che altrove non esiste perché i nostri baristi, che sono tantissimi, uno ogni 400 abitanti, lavorano con una passione incomparabile».

Siamo qui per promuovere l'unicità della tradizione culinaria italiana, e unico è il ruolo che in essa ha il caffè.

AI «Sirio Maccioni, che fu il ristoratore più famoso d'America, diceva: sul caffè non puoi sbagliare, perché arriva dopo tutte le pietanze – e non vuoi che guasti il palato del cliente – e prima del conto, quando non vuoi farlo arrabbiare. Purtroppo, quella che dovrebbe →

essere la ciliegina sulla torta è un momento troppo spesso trascurato: nelle recensioni dei ristoranti trovi i piatti, i vini, l'ambientazione, quasi mai il caffè. E dire che, nell'esperienza culinaria italiana, il caffè è un momento irrinunciabile, non solo perché completa l'esperienza estetica ma anche perché la scienza riconosce le sue funzioni digestive e stimolanti, contro il sopimento che si tende ad avere dopo un pasto. La sua importanza all'interno della ristorazione andrebbe valorizzata, ben venga se può diventare parte della descrizione della cucina italiana che si vuole proteggere come patrimonio dell'Unesco».

Salvador Dalí si gode una tazza di caffè sulla terrazza dell'Hotel Ritz di Madrid, nel 1955. Nella pagina accanto, Audrey Hepburn in una celebre scena di *Colazione da Tiffany*, film di Blake Edwards del 1961: l'attrice, nei panni di Holly Golightly, sorseggia caffè davanti alla vetrina della celebre gioielleria newyorkese.

GL «Ciò che fa della gastronomia italiana un unicum è la nostra disinvoltura nel giocare con gli ingredienti e con le tecniche, ma anche la nostra naturalezza nel seguire certe regole. Difficile vedere un italiano che dopo pranzo beve qualcosa che non stia dentro una tazzina da espresso, e quando uno straniero ordina un bicchierone di caffellatte ci viene da sorridere di fronte a quel modo di consumarlo. Non per arroganza, ma per senso di appartenenza a un recinto culturale entro il quale tutti sanno come si consuma il caffè, così come tutti si considerano competenti in fatto di cibo. Per noi sederci a pranzo è un'esperienza completa, sensoriale ma anche emozionale, e il caffè ne è il compimento perfetto: l'amuse-bouche la apre, l'espresso la conclude. Un piccolo, intenso punto finale dopo una bella frase, il momento che scandisce il passaggio dalla mattina al pomeriggio, una ritualità che impariamo come si impara a parlare».

Creatività e innovazione: quali sono i veri punti di forza del Made in Italy?

GL «Abbiamo la fortuna di vivere in un Paese in cui siamo circondati da due cose: bellezza e bontà, bontà riferita alla cucina ma anche alla capacità di essere aperti, generosi. L'italiano è indubbiamente creativo, ma dovrebbe investire di più in ricerca, sviluppo e innovazione, come punti di forza per creare bontà e bellezza. La bellezza sembra troppo spesso per noi un capitolo chiuso, a cui non pensiamo di poter aggiungere pagine. Proprio quello che Andrea e io abbiamo saputo fare con il caffè – che non ha mai smesso di parlare in tutto il mondo la lingua italiana – è la dimostrazione del fatto che il nostro giardino delle bellezze può e deve continuare a essere coltivato. Il mito del gusto italiano, che si esprime nel cibo ma anche nella capacità di creare oggetti che diventano icone globali, è una realtà invidiatissima e copiata in tutto il mondo: l'Italia può e deve fare quel salto di qualità che tutti aspettiamo e auspichiamo».

> «L'espresso, il caffè bevuto al bar, è un rito straordinario, ormai una delle massime espressioni di stile di vita italiano»
>
> **Andrea Illy**

AI «Se entrambe le nostre aziende sanno competere con giganti più giganti di noi è proprio perché abbiamo saputo lavorare sull'innovazione senza perdere di vista il nostro DNA, quello che altri Paesi mai potrebbero avere: l'autenticità italiana, così lontana da tutto quell'Italian sounding – barista, latte, Venezia – che nel mondo del gourmet coffee internazionale va così di moda, ma che di autenticamente italiano non ha nulla. Lo stile di vita italiano nel mondo è sinonimo di benessere, qualità della vita, bellezza, cultura, tradizioni, socialità, amicizia – lo stesso concetto di amicizia di Facebook è stato preso in prestito dall'amicizia all'italiana. In una parola, di gioia. Sembra uno slogan, ma cosa c'è più della gioia? E poi il saper fare bello e buono, quel vantaggio competitivo che ci permette di essere riconosciuti nel mondo, di essere il luogo dove tutti sognano di venire e, una volta che sono venuti, di tornarci. La potenzialità del Paese è ancora enorme».

La difficoltà di fare sistema di cui si parla sempre: è un luogo comune o è realtà?

AI «Siamo individualisti, lo insegna la nostra storia. Però abbiamo un'occasione straordinaria di passare dall'individualismo all'altruismo, che poi è una sorta di egoismo intelligente, la consapevolezza che fare squadra torna utile quando non si riescono a raggiungere risultati se non lavorando insieme. È successo nel dopoguerra, può succedere nel post pandemia. Tocca a tutti noi dare l'esempio. Le collaborazioni che Giuseppe e io abbiamo avuto sono sempre partite dal nostro rapporto: magari questa intervista può essere lo spunto per fare nuovamente qualcosa che porti valore a tutti, alle nostre aziende, al Paese».

GL «L'ipertrofia normativa e l'incertezza del futuro sono condizioni sistemiche che rendono estremamente difficile fare squadra. La politica annuncia riforme nel pubblico che non arrivano mai, ma anche nel privato troppo spesso l'imprenditoria si accontenta di vivacchiare nella comfort zone. Manca la volontà di fare sistema ma anche di fare massa, che oggi conta anche di più, se si ambisce a giocare su uno scacchiere che ormai è globale. Serve un salto culturale e il Paese non aiuta, la cultura anti impresa è ancora molto forte, c'è estrema diffidenza nel lasciare libertà di correre, di crescere a vantaggio di tutti».

FOTO AG. GETTY IMAGES

Avete parlato molto di «buono e bello». Perché per un mondo come quello del caffè è così importante il rapporto con il bello, con il design, con l'arte?

GL «Il caffè è parte di una socialità molto viva, un prodotto contemporaneo che deve essere al passo con i tempi, senza mai dimenticare la sua storia. In questo aiuta la duttilità della cultura italiana, la capacità di usare nuovi linguaggi – l'arte e il design certo, ma anche l'avanguardia in cucina, le nuove tecniche, le nuove modalità di presentazione – per raccontare in modo nuovo, ma mai fine a se stesso, l'esperienza organolettica che rende la cultura italiana del caffè diversa da tutte le altre».

AI «L'espresso italiano è un consumo ad alto contenuto estetico ed esperienziale, se no non avremmo motivo di consumarlo – non è una bevanda calda, non ha calorie, la caffeina si trova benissimo altrove – e se un consumatore lo preferisce è proprio per il godimento che dà. La bellezza serve a esaltare la bontà, siamo abituati a misurare la qualità attraverso l'estetica. Tutto l'alto di gamma ne fa uso, i francesi sono maestri, ma esprimono una bellezza ostentata. La nostra è più inclusiva, è questo un grande pregio del Made in Italy».

La vostra idea di «buono» ha a che fare con il gusto ma anche con l'etica, con la sostenibilità.

AI «Per me sostenibilità significa soddisfare i nostri bisogni senza compromettere quelli delle generazioni future, in fatto di materia prima, di impatto ambientale, di impatto sociale, ma anche di sopravvivenza dell'azienda. Per l'industria del caffè è un tema ancora più importante, perché il caffè dà benessere a chi lo consuma, che nel 50% dei casi – ma in passato era l'80% – vive nei Paesi benestanti dell'emisfero Nord, ma rappresenta un'economia di sussistenza per chi lo produce nel Sud del mondo. Non è più accettabile trarne beneficio da consumatori senza restituire ai produttori qualcosa di più che la semplice sussistenza. Anche perché, se vogliamo qualità del prodotto, dobbiamo investire in formazione, competenze, condizioni di lavoro. Parliamo di 25 milioni di famiglie che producono in 50 Paesi».

GL «Oggi un'azienda non può guardare solo a fatturato e profitti: c'è una cosa che si chiama reputazione e che vale tanto quanto e forse anche di più, perché senza reputazione difficilmente le altre due grandezze continueranno a crescere. Quindi gli atteggiamenti opportunistici verso la sostenibilità hanno ormai le gambe corte: le uniche opzioni sono la trasparenza e l'onestà, non gli annunci ma i fatti e la sostanza, e anche un certo pudore, una certa discrezione nel raccontare i fatti e la sostanza. Costa? Certo che costa, ma rende anche, perché il miglior utilizzo delle risorse – la vera economia circolare – genera risparmio ed efficienza».

«La tazza piccola si tiene in mano come uno smartphone, un oggetto che parla a noi stessi, ma anche agli altri»

Giuseppe Lavazza

Mi ha colpito il fatto che entrambi abbiate prodotto documentari sul ruolo delle donne nelle comunità rurali che producono caffè.

GL «Tra i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite, uno è appunto la parità di genere. Sostenibilità significa molto più che combattere il cambiamento climatico: bisogna agire sul piano sociale, sui giovani, la scuola, la formazione all'imprenditoria. E nelle comunità rurali favorire l'accesso delle donne ai processi economici e produttivi porta un beneficio straordinario».

AI «Nei Paesi in via di sviluppo il ruolo delle donne è più importante di quello degli uomini, e l'arma più efficace nella lotta alla povertà è favorire l'istruzione alle ragazzine. Le donne sono più parsimoniose nel gestire le entrate familiari, più attente ai dettagli della produzione. Da quasi trent'anni diamo un premio per la miglior qualità, e vincono quasi sempre loro».

La questione ambientale però è fondamentale.

AI «Il cambiamento climatico impatta sulla qualità e sulla quantità. La domanda cresce perché il caffè ha conquistato i popoli asiatici, tradizionalmente bevitori di tè. Lavorando sulla produttività e sulla selezione delle piante più resilienti si può scongiurare il rischio di perdere la coffee security, la garanzia di un'offerta sufficiente. Ma servono investimenti sulle piantagioni, e i produttori hanno poche risorse. Sono contento di dire che, assieme a Lavazza, facciamo molto per aiutarli nell'accesso al credito e alle nuove tecniche».

GL «Il lockdown ha fatto bene all'ambiente, ma male a tutto il resto: abbiamo toccato con mano che girare la chiave e spegnere tutto non funziona. Il cambiamento climatico è un tema complesso che va affrontato in modo costruttivo, senza estremismi. Ci siamo dati una scadenza, il 2030, che è molto ambiziosa, ma un sistema più sostenibile di sfruttamento delle risorse è possibile, e compatibile con lo sviluppo, la crescita, i posti di lavoro. Serve una grande alleanza globale. Tutti uniti verso l'obiettivo: solo giocando in squadra si vince». ■

Dal menù del ristorante aziendale della Maserati: tagliatelle al ragù, sformatino di ricotta e parmigiano con insalata mista, ciliegie di Vignola, crostata di amarene, estratto di frutta.

La mensa di una casa di auto sportive? In quella della Maserati, appena rinnovata, la cura è la stessa che si dedica alle sue vetture: altissima

di ANGELA ODONE
foto MAURIZIO CAMAGNA

NON SBRICIOLATE SUI SEDILI

«In Emilia si mangia bene dovunque». Quasi un assioma, che, come tale, non avrebbe bisogno di dimostrazioni. Noi però abbiamo voluto fare una verifica e siamo andati a provare la mensa della sede storica di una delle aziende più famose del mondo: la Maserati, a Modena.

Il servizio esiste da sempre in Maserati, da quando, negli anni Trenta, ha trasferito gli stabilimenti da Bologna a Modena. Nel tempo ha subito diverse ristrutturazioni, l'ultima, radicale, all'inizio di quest'anno.

Cominciamo dicendo che è molto più appropriato chiamarla **ristorante aziendale**, perché la scelta del menù e gli ambienti non hanno niente a che vedere con lo stereotipo del self-service. Riaperta da poco con un nuovo assetto a isole che rende gli spazi più ariosi, quasi extra-lavorativi, ha bandito il bancone lungo con i vassoi che scorrono in fila indiana e dato via libera a zone separate, dedicate ciascuna a una portata.

Sì, ma che cosa si mangia? Il menù è strutturato sempre secondo i principi della stagionalità dei prodotti, dell'attenzione alla materia prima, possibilmente locale, e della tradizione culinaria del territorio (che regna sovrana). Basta avvicinarsi alla zona dedicata ai primi piatti per non avere dubbi: tagliatelle al ragù, tortelloni burro e salvia, passatelli in brodo e gramigna con salsiccia. Per avere una conferma, tra i secondi si può scegliere tra filetto di maiale all'aceto balsamico, grigliata mista di carne, sformatino con ricotta e Parmigiano Reggiano.

E poi grandi insalate miste e frutta fresca del posto, in questo periodo splendono le tonde e succose ciliegie di Vignola. Da quest'anno ogni dipendente può anche sorseggiare estratti di frutta e verdura e comporsi, in autonomia, una grande ciotola (tipo *poke*, in voga da qualche tempo) dosando cereali, proteine e vegetali secondo il proprio gusto o le proprie esigenze alimentari.

L'idea che c'è dietro tutto questo è semplice: come i lavoratori si occupano con **dedizione** di ogni singola vettura, in questo stabilimento l'automazione è minima perché la gran parte del processo produttivo si realizza ancora assemblando i pezzi a mano, così l'azienda vuole prendersi cura della salute dei propri dipendenti dedicando loro uno spazio accogliente e un'ampia scelta di ricette sane e appetitose ogni giorno. In più, talvolta, capita che un giorno sia più speciale degli altri: magari in cucina c'è Massimo Bottura che prepara i tortellini con crema di parmigiano. ■

Dall'alto, a sinistra, uno degli spazi della mensa della Maserati con i grandi tavoli, studiati per garantire, in questo momento, il giusto distanziamento; la responsabile della ristorazione delle tre sedi Maserati sorride di fronte alla zona dolci; uno dei cuochi, al banco dei primi piatti. Sotto, a sinistra, la Maserati Levante Trofeo; a destra, la sede aziendale a Modena, in viale Ciro Menotti.

FOTO COURTESY OF MASERATI

PER MATILDE VICENZI

UN DOLCE COME IL
SOLE

l tiramisù è il dolce più amato dagli italiani, e il nostro dessert più conosciuto nel mondo. Ne esistono infinite versioni, per ogni gusto e per ogni stagione, da preparare in grandi teglie per un pranzo di famiglia o in sofisticate coppette per ricevere gli amici. Ogni casa ha la sua ricetta, ognuno il proprio tocco personale e ogni cuoca è convinta di fare il migliore. Ma una cosa mette tutti d'accordo: i savoiardi. Devono essere di prima qualità, come vuole la tradizione, con tante uova fresche, zucchero e farina; e poi devono poter essere inzuppati diventando «cremosi» ma rimanendo compatti. I savoiardi italiani per eccellenza sono da sempre i Vicenzovo di Matilde Vicenzi, che dal 1905 produce questi biscotti proprio come indicato in uno storico ricettario, conservato gelosamente. Con il loro sapore delicato e la consistenza aerea, i savoiardi sono la base più versatile per sperimentare la vostra creatività. ● **WWW.MATILDEVICENZI.IT**

TIRAMISÙ AL LIMONE E LIMONCELLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g 12 savoiardi Vicenzovo
100 g zucchero – 100 g mascarpone
50 g liquore limoncello – 2 uova
2 limoni non trattati – menta

Preparate la bagna per inzuppare i savoiardi: grattugiate la scorza dei limoni e tenetela da parte Spremetene il succo e versatelo in una piccola casseruola con 50 g di zucchero e 100 g di acqua.
Scaldate finché lo zucchero non sarà completamente sciolto. Versate quindi la bagna in un piatto fondo, unite il limoncello e lasciate raffreddare.
Rompete le uova e separate i tuorli dagli albumi: cercate di svolgere questa operazione nel modo più accurato possibile perché, per essere montati bene, gli albumi non devono presentare tracce di tuorlo.
Montate in una ciotola i tuorli con lo zucchero rimanente finché non saranno diventati bianchi e spumosi. Incorporate il mascarpone e quindi la scorza di limone grattugiata.
Pulite accuratamente la frusta; in una ciotola a parte montate gli albumi a neve ben ferma. Se avete dubbi sulla consistenza, provate a inclinare la ciotola: gli albumi montati correttamente non si muovono, nemmeno rovesciando il contenitore.
Incorporate gli albumi ai tuorli con movimenti dal basso verso l'alto, wper evitare di smontarli. Una volta che la crema sarà ben amalgamata, trasferitela in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta liscia di 2 cm di diametro.
Inzuppate 4 Savoiardi Vicenzovo nella bagna al limone ormai fredda. Spezzettate i biscotti e distribuiteli in 4 bicchieri. Copriteli utilizzando circa 1/3 della crema. Continuate a riempire i bicchieri alternando strati di savoiardi e di crema. Una volta che avrete composto il tiramisù al limone, ponete i bicchieri in frigo e lasciate raffreddare per almeno 2 ore.
Servite decorando con scorza di limone e foglioline di menta.

PRODOTTO ITALIANO

26% di uova fresche italiane, anche nella nuova versione con uova da allevamento a terra.

Solo farina di grano italiano, anche nella nuova ricetta con farina macinata a pietra.

Anche lo zucchero, nei savoiardi Vicenzi, proviene da filiera agricola interamente italiana.

LA FAVORITA

Da oltre settant'anni, la Trattoria Bianca propone i piatti della cucina modenese tra gnocco fritto, tortelli di zucca e Lambrusco. Come piacciono a un cliente (fisso) molto particolare

di STEFANIA VIRONE VITTOR, foto JACOPO SALVI

A dare il benvenuto nella storico locale modenese è la nonna Bianca, dalla grande foto di famiglia in bianco e nero appesa nell'ingresso. In piedi con il suo candido grembiule e lo sguardo fiero, saluta gli avventori mostrando le prelibatezze del territorio: il fiasco di Lambrusco, il prosciutto crudo, perfino le galline intere esposte in bell'ordine. Attorno al tavolo con lei altri membri della famiglia, tra cui un bambino con i capelli a caschetto e i calzettoni bianchi. Si chiama Giuseppe Tartarini e oggi è lui che manda avanti con orgoglio e soddisfazione uno dei pochi posti rimasti fedeli alla tradizione. Lo sguardo dolce è rimasto lo stesso, si sono aggiunti i tatuaggi e la spigliatezza educata del padrone di casa, che ha saputo conquistare una clientela variegata e fedele perpetuando la cucina di nonna Bianca. L'accoglienza emiliana del signor Giuseppe, o Beppe come lo chiamano tutti, si sente non solo nell'accento veloce e cantilenante. E la passione per quello che fa ogni giorno non avrebbe bisogno di parole: «Credo molto nella cucina italiana declinata in tutte le cucine regionali, ogni **tipicità è un valore** aggiunto, un patrimonio che portiamo avanti con amore e coraggio».

Trattoria Bianca nasce nel 1948, dopo che nonna Bianca si trasferisce da San Felice a Modena per dedicarsi a quello che le viene meglio: cucinare. La proposta gastronomica ruspante e vera viene subito apprezzata dai commercianti del vicino mercato del bestiame, allora uno dei più grandi e importanti d'Europa, poi negli anni Sessanta dagli universitari, che tornano negli anni successivi in veste di primari e medici portando le loro famiglie di generazione in generazione. Non mancano i personaggi del mondo della cultura e dello spettacolo – dal Teatro Comunale, Luciano Pavarotti era tra i più assidui. In un angolo della sala di mattoncini rosso scuro c'è un tavolo riservato alla famiglia Ferrari; lo riconosci subito perché il signor Beppe ha esposto due modellini della Rossa, un libro di Enzo Ferrari e il pass dorato per le gare di Formula 1.

Anche Massimo Bottura è di casa: «Venivo qui prima di esistere», scherza facendo riferimento alla frequentazione assidua di nonno e papà, che avevano un deposito di legna e carbone situato proprio vicino alla trattoria. Una consuetudine che continua ancora oggi: lo chef tristellato viene qui insieme con la moglie Lara Gilmore e i figli Alexa e Charlie almeno una volta alla settimana, impegni permettendo. «Apprezza la tartara di manzo, la cotoletta e i tortelli di zucca, ma soprattutto lo gnocco fritto con la confettura di duroni!», rivela il signor Beppe con un sorriso soddisfatto. Proprio quel contrasto di dolce e salato di ispirazione rinascimentale che ritroviamo nei piatti di Bottura, come l'ultimo Da Modena a Mirandola, uno strepitoso cotechino su sbrisolona con zabaione del brunch di Casa Maria Luigia.

Come terza generazione di ristoratori, il signor Beppe propone un menù modenese dal ricettario di **famiglia**, utilizzando gli stessi ingredienti scelti dalla nonna, come per gli squisiti tortelloni di zucca e guanciale, «un piatto che ci trasciniamo dall'apertura a oggi!». Alla Trattoria Bianca è inevitabile iniziare con un cesto di gnocco fritto caldo (leggerissimo) accompagnato da prosciutto di Parma, Culatello di Zibello Dop, altri salumi misti della zona e, naturalmente, da un buon Lambrusco. Facile avere l'imbarazzo della scelta sui primi piatti tra tagliatelle prosciutto e piselli, tortellini in brodo di cappone, passatelli, quadretti in brodo con fegatini. Anche i secondi fanno girare la testa: dalla carne di maiale, protagonista in versione cotoletta con osso di dimensioni esagerate proporzionato alla pienezza del sapore, fino ai bolliti misti con salsa verde, salsa di peperoni e mostarda di Cremona A. Fieschi. Tutto è fatto in casa, compreso il pane. Un posto speciale se lo ritaglia il Parmigiano Reggiano con aceto balsamico di Modena «extra vecchio». E anche sui dolci, nonna Bianca **ha lasciato il segno**: la zuppa inglese, eccezionale, è diventata il piatto simbolo della trattoria insieme allo gnocco fritto e ai tortelli di zucca. Certo, anche il gelato alla crema con marasche calde non è da meno... ■

Trattoria Bianca
via Giovanni Battista Spaccini 24, Modena
trattoriabianca.it

Dall'alto a sinistra, in senso orario, l'interno della Trattoria Bianca: il tavolo d'angolo è riservato alla famiglia Ferrari; gnocco fritto, prosciutto e confettura di duroni; il grande ritratto di famiglia nell'ingresso del locale; i tortelli di zucca e guanciale. In apertura, Giuseppe Tartarini.

FOTO S. LAURENZI, A. DAL BÓ, S. OWEN RED PHOTOGRAPHIC, M. BALBONI

ricettario di luglio

FOOD FOR SOUL – NUTRIRE L'ANIMA

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 159**

food styling JOËLLE NÉDERLANTS
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

Un gesto d'amore

Il cibo non si può sprecare e va condiviso con chi ne ha bisogno: è il pensiero dell'associazione Food for Soul e dei suoi Refettori, un progetto in espansione dal 2015

«Sai che sarai coinvolto a vita, in questo?». Così diceva René Redzepi, chef del Noma di Copenhagen, a Massimo Bottura mentre cucinava con lui al Refettorio Ambrosiano, nel 2015. «A vita», fu la risposta di Bottura.

Parliamo del progetto nato a Milano in occasione dell'Expo che in quell'edizione era dedicato al tema dell'alimentazione e della mancanza di cibo in alcune parti del mondo. Fu un invito a riflettere che Bottura interpretò come una missione contro lo spreco. Il Refettorio Ambrosiano fu creato con l'intento di recuperare gli scarti prodotti dalle cucine dell'**Expo** e di trasformarli in piatti buoni e sani da offrire a chi ne aveva più bisogno. E siccome «cucinare è un atto d'amore», anche il contesto doveva essere accogliente e bello. Entrarono così in campo **artisti** come Davide Rampello, designer e artigiani, e un ente esperto come la Caritas. E poi più di cinquanta grandi cuochi da tutto il mondo, che si alternarono nella cucina della mensa durante i mesi dell'Expo, creando le basi di una realtà duratura. A vita, appunto. Ilenia Di Pietro, cuoca attualmente operativa al Refettorio di Milano, e presente fin dall'apertura, in quei mesi imparò dai migliori a cucinare con le eccedenze alimentari, una sfida del tutto diversa da quelle della normale ristorazione cui era abituata. Chef italiani e di tutto il mondo animarono la cucina del Refettorio, mettendo al servizio dei più bisognosi la loro visione. «Un'esperienza che custodisco nel cuore, che ripeterei volentieri». Così Viviana Varese ricorda la sua collaborazione con il Refettorio, dove cucinò per due volte. «Trovai un ambiente **molto armonioso**, pieno di persone umili, una grande pulizia, una organizzazione perfetta e soprattutto amore e vicinanza con il prossimo».

Valori che, terminato l'Expo, Massimo Bottura ha continuato a mettere in pratica con nuove azioni: le aperture, in sequenza, dei refettori Gastromotiva a Rio de Janeiro (2016), Felix a Londra (2017), Paris a Parigi (2018). E poi altre iniziative simili, con i Social Tables: Antoniano a Bologna, Ghirlandina a Modena, Made in Cloister a Napoli. Il nutrimento dell'anima come centro delle intenzioni culmina nel 2016 in Food for Soul, un progetto culturale no-profit fondato da Massimo Bottura con la moglie Lara Gilmore, per coordinare tutte le iniziative che si propongono di evitare lo spreco creando comunità inclusive, oltre ogni tipo di barriera culturale, sociale, economica.

Questo ricettario nasce nell'ambito di un progetto di Food for Soul, ispirato al motto «Cucinare è un gesto d'amore»: piatti creati dal gruppo di cuochi di Massimo Bottura per mostrare che il cibo è un potentissimo strumento per dare concretezza al cambiamento sociale, partendo dalla consapevolezza che la premessa necessaria è conoscerne e apprezzarne il valore, e imparare a preservarlo.

Il Refettorio

Ilenia Di Pietro, cuoca titolare, al lavoro da lunedì a venerdì per preparare cento pasti al giorno con le eccedenze dei supermercati, spiega come funzionano la cucina e il servizio

Che differenza c'è tra cucinare qui, in un ristorante o in una comune mensa?
«Semplicemente, qui ti devi accontentare di quello che hai, senza poter comprare niente. Non è sempre facile, richiede fantasia e prontezza».
A che ora arrivano gli ingredienti?
«Tra le 11 e le 15. Poi cominciamo: inventiamo e trasformiamo».
In quanti siete al Refettorio?
«In cucina solo io e Harefet, la mia assistente. Poi ci sono i volontari, che si alternano. Di solito due in cucina, due al lavaggio piatti, due e più in sala».
Che cosa le piace di questo lavoro?
«Non è mai ripetitivo, e questo è davvero stimolante dal punto di vista professionale. E poi mi permette di aiutare gli altri, un aspetto che per me è molto importante: dopo 27 anni nei ristoranti (*Ilenia ha solo 48 anni, ha cominciato molto giovane*, ndr), ora ho trovato il lavoro della mia vita».
LAURA FORTI

Zuppa con polpette di matzah

Cuoca Jessica Rosval
Casa Maria Luigia
Impegno Medio
Tempo 4 ore e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL BRODO DI OSSI DI POLLO
- **1 carcassa di pollo arrosto**
- **carote – sedano – cipolle**
- **alloro – pepe nero**

PER LE POLPETTE DI MATZAH
- **90 g schmaltz (grasso di pollo). In alternativa, olio di vinaccioli per una versione più leggera**
- **90 g matzah (pane azzimo)**
- **3 uova grandi – sale – pepe**

PER IL BRODO DI OSSI DI POLLO
Distribuite gli ossi di pollo in un tegame e arrostiteli in forno a 230 °C per 45-50 minuti, finché non diventano di un colore dorato (non devono abbrustolirsi troppo né tanto meno annerirsi).
Raccogliete gli ossi ed eventuali resti di carne attorno a essi in una casseruola, coprite con 2-3 litri di acqua e accendete il fuoco. Prima che l'acqua inizi a bollire, eliminate con la schiumarola le impurità che si formano in superficie. Al levarsi del bollore, abbassate il fuoco e aggiungete 2 carote, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, pepe nero e 1-2 foglie di alloro; lasciate sobbollire dolcemente per 2-3 ore. Alla fine filtrate il brodo e rimettetelo nella pentola (ne dovrete ottenere 1,5 litri circa). Se sono rimasti pezzi di carne attaccati agli ossi, metteteli da parte per completare il brodo alla fine.
Niente sprechi Non buttate mai via gli ossi del pollo! Conservateli in freezer, e, quando ne avrete un quantitativo sufficiente, scongelateli, arrostiteli e usateli per il brodo.
PER LE POLPETTE DI MATZAH
Preparatele mentre cuoce il brodo. Frullate finemente il pane azzimo. Con una forchetta, sbattete le uova con il grasso del pollo o con l'olio di vinaccioli, versatele sul pane, unite sale e pepe e mescolate il composto. Ponetelo in frigorifero per 45 minuti.
Formate poi, delicatamente, 16 piccole palline, compattandole con le mani. Nel frattempo portate il brodo a bollore.
Aggiungete le palline nel brodo e mettete il coperchio sulla pentola. Cuocetele dolcemente a fuoco basso per circa 30 minuti: raddoppieranno di volume. Trascorsi 20 minuti, aggiungete nel brodo verdure a piacimento: →

FOTO S. OWEN RED PHOTOGRAPHIC

Piatto fondo **KH Würtz**.

la tradizione prevede pezzi di carota e di sedano (la mamma di Jessica aggiunge anche pezzi di cavolo cinese). E non dimenticate la carne del pollo precedentemente messa da parte!
Servite il brodo con le polpette, le verdure, i pezzetti di carne e guarnite con foglie di coriandolo a piacere.

Brodo giapponese

Cuoco Takahiko Kondo
Osteria Francescana
Impegno Facile
Tempo 3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL BRODO
1 kg ossi di cacciagione
50 g zenzero fresco
2 gambi di cipollotto
PER COMPLETARE
200 g noodle
100 g sakè
2 spicchi di aglio
salsa di soia

Sbollentate gli ossi di cacciagione (utilizzate quelli avanzati da altre preparazioni), se sono crudi; quindi ripuliteli dai residui di carne.
Raccogliete gli ossi ripuliti in una pentola capiente con lo zenzero pelato, i gambi di cipollotto e coprite con 2 litri di acqua. Fate bollire il brodo per 3 ore a fuoco minimo: così facendo si ottiene una zuppa molto leggera ma dal sapore intenso. Se volete arricchire il brodo con delle verdure bisogna prima pulirle, farle cuocere e aggiungerle al brodo solo una volta terminata la cottura. Taka è solito accompagnare la zuppa con sakè, salsa di soia marinata, aglio e noodle, rendendola simile a un piatto di ramen.

La nostra versione

Per insaporire aggiungete 3 cucchiai di sakè e 2 cucchiai di salsa di soia. Per il brodo potete usare anche ossi di anatra; per arricchirlo scegliete gli udon (sono i noodle giapponesi) di grano duro secchi, lessateli in acqua salata, scolateli e raffreddateli in acqua fredda; distribuiteli quindi nei piatti e copriteli con il brodo bollente. Guarnite con sottili rondelle di cipollotto e l'aglio tagliato a fettine, dorato leggermente in 2 cucchiai di olio extravergine di oliva a fuoco dolce e asciugato su carta da cucina.

Tortellini di bollito

Cuochi Charlie Bottura e Lara Gilmore
Impegno Per esperti
Tempo 3 ore

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER LA SFOGLIA
500 g farina
5 uova intere
PER IL RIPIENO
(con i ritagli del bollito)
300 g Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico di pianura
200 g prosciutto di Modena 24 mesi
100 g cappone bollito
100 g lingua bollita
100 g guancia bollita
100 g biancostato bollito
50 g midollo
olio extravergine di oliva
PER COMPLETARE
1 litro brodo di carne

PER LA SFOGLIA
Setacciate la farina, disponetela a fontana su una spianatoia e unitevi al centro le uova. Lavorate l'impasto con forza per almeno 15 minuti fino a renderlo liscio e omogeneo. Copritelo poi con un canovaccio e lasciatelo riposare per una mezz'oretta.
PER IL RIPIENO
Sminuzzate cappone, lingua, guancia e biancostato e scottateli in una casseruola con un filo di olio extravergine di oliva. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Aggiungete il prosciutto in dadolata e il midollo. Passate tutto al tritacarne per un paio di volte; aggiungete il parmigiano, amalgamate bene e ponete in frigorifero.
PER I TORTELLINI
Stendete la pasta in modo uniforme e tiratela con il matterello cercando di rendere la sfoglia il più sottile possibile, circa 1,5 mm. Ritagliatevi tanti quadrati di 3,5 cm per lato e ponete nel centro 1 cucchiaino di ripieno. Chiudete a triangolo e ricavate la forma del tortellino.
PER COMPLETARE
Cuocete i tortellini per pochi minuti nel brodo bollente e servite.

FOTO A. DAL BÓ

Piatti dei tortellini **Maisons du Monde**; piatto piano del brodo giapponese **KH Würtz**.

Per il brodo

Raccogliete le carni (cappone, lingua, guancia, biancostato) in una grande pentola, copritele con 10 litri di acqua fredda. Aggiungete le verdure, le erbe aromatiche, pepe, sale e croste di parmigiano. Portate a bollore e cuocete a fuoco lento per 5 ore. Infine passate il brodo al colino cinese.

condivisione e ospitalità

Senza ghiaccio

Per frullare il ghiaccio è indispensabile usare un blender o un frullatore molto potente. In alternativa, potete frullare il pesto delicatamente anche senza il ghiaccio: in questo caso però dovete aumentare la quantità di olio.

Pasta al pesto di menta e briciole di pane

Cuoco Massimo Bottura
Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER IL PESTO
200 g basilico
120 g menta
50 g prezzemolo
25 g pane raffermo sbriciolato
30 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
2 spicchi di aglio tritato
olio extravergine di oliva
sale – ghiaccio
PER LA PASTA
600 g fusilli o altra pasta corta
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato – sale grosso

PER IL PESTO
Frullate in un blender o in un potente robot da cucina il basilico, il prezzemolo, la menta, il pane raffermo, l'aglio e 5 cubetti di ghiaccio. Aggiungete 2 cucchiai di olio, il parmigiano, 1 cucchiaio di sale e mescolate.
PER LA PASTA
Portate a bollore una pentola con acqua salata a fiamma media. Scolate i fusilli al dente, unite il pesto e cospargete col parmigiano grattugiato. **Decorate** a piacere con erbe fresche.

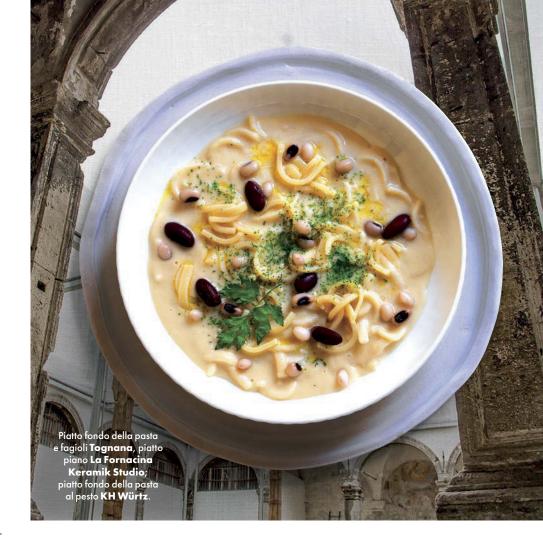
Pasta e fagioli

Cuoco Francesco Vincenzi Franceschetta58
Impegno Medio
Tempo 3 ore più 10 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g Le Curve di Pasta Mancini oppure pasta mista
PER LA CREMA
500 g fagioli cannellini bianchi secchi
200 g olio extravergine di oliva
50 g salvia
4 croste di Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi
3 spicchi di aglio
2 carote – 1 cipolla
1 gambo di sedano
1 rametto di rosmarino

FOTO ROLANDO PAOLO GUERZONI, V. FALACE

Piatto fondo della pasta e fagioli **Tognana**, piatto piano **La Fornacina Keramik Studio**; piatto fondo della pasta al pesto **KH Würtz**.

PER I FAGIOLI
100 g fagioline del Trasimeno secche
100 g fagioli Zolfino secchi (in alternativa tondo bianco)
100 g fagioli cannellini rossi secchi
PER LA POLVERE DI PREZZEMOLO
1 mazzo di prezzemolo

PER LA CREMA
Mettete a bagno per una notte i fagioli cannellini bianchi in acqua (tre volte circa il loro peso). Infine scolateli.
Lavate le croste di parmigiano e cuocetele in una pentola con acqua bollente per circa 1 ora. Una volta cotte, scolatele e lasciatele raffreddare a temperatura ambiente. Tagliatele poi a cubetti. Conservate l'acqua di cottura.
Tagliate la cipolla a bastoncini sottili e il sedano e le carote a cubetti; rosolateli in padella in un velo di olio. Aggiungete i cannellini al soffritto di cipolla, girate per qualche minuto, poi coprite a filo con l'acqua di cottura delle croste di parmigiano e proseguite la cottura per circa 2 ore e 30 minuti.
Scaldate a 68 °C 200 g di olio extravergine di oliva; unitevi l'aglio, la salvia, il rosmarino, lasciate in infusione per 15 minuti, quindi filtrate con un colino a maglie fini.
Frullate i cannellini con l'olio aromatizzato per circa 5 minuti, infine setacciate la crema, se volete una consistenza molto liscia.
PER I FAGIOLI
Mettete a bagno le tre diverse tipologie di fagioli in acqua (tre volte il loro peso) in tre recipienti per una notte. Infine scolateli e cuoceteli separatamente in acqua abbondante. Terminata la cottura, scolateli e aggiungeteli alla crema di cannellini bianchi.
PER LA POLVERE DI PREZZEMOLO
Lavate e sfogliate il prezzemolo. Sminuzzate le foglie. Fate seccare i gambi del prezzemolo per una notte in forno a 45 °C; una volta secchi, frullateli in polvere.
Per semplificare Stendete il prezzemolo su fogli di carta da forno ed essiccatelo, in tre turni, nel forno a microonde alla massima potenza per 3 minuti al massimo; lasciatelo poi raffreddare, quindi tritatelo finemente.
PER COMPLETARE
Cuocete la pasta, scolatela e mantecatela a fuoco lento con la crema di cannellini. Aggiungete, poi, anche sedano e cipolla, le croste di parmigiano e le foglie di prezzemolo fresco. Distribuite la pasta nei piatti e completate con la polvere di prezzemolo.

Sette per Sette Quarantanove

Cuoco Davide Di Fabio
Osteria Francescana
Impegno Facile
Tempo 4 ore più 12 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

7 tipologie di legumi secchi
7 primizie primaverili
7 ortaggi
7 condimenti
7 tipologie di pasta
7 tipologie di cereali
7 tipologie di carne

Preparate un soffritto con aglio, sedano, carota e cipolla. Dopo qualche minuto, aggiungete al soffritto i ritagli di maiale o di qualsiasi altra carne avanzata dai giorni precedenti: piedini, orecchie, coda, ecc.
Aggiungete 3-4 litri di acqua, portate il brodo a bollore e cuocetelo a fuoco basso per almeno 2-3 ore. Quando il brodo è pronto, tirate fuori dalla pentola tutti i pezzi di carne che si sono cotti all'interno e metteteli da parte.
Sgrassate il brodo e liberatelo dalle impurità emerse in superficie; aggiungete, in ordine di cottura, legumi ammollati e lessati, cereali, verdure e cuocete per almeno 30 minuti.
Lasciate che tutti gli ingredienti giungano a cottura, quindi, poco prima di servire in tavola, aggiungete per ultimi i vari tipi di pasta e cuoceteli direttamente nella zuppa.
La ricetta della tradizione vuole che la zuppa cuocia per un totale di almeno 4 ore, variabili a seconda degli ingredienti utilizzati.
Nota Non lasciatevi intimorire dal numero 7. Questa ricetta può essere realizzata con qualsiasi numero o ingrediente vogliate. La sfida che Davide vuole lanciare è un'altra: cosa state aspettando?
La nostra versione Per le primizie: verde di zucchina, piselli freschi, foglie di bietola, asparagi, fave fresche sgranate, spinaci novelli e cipollotto.

FOTO JR, S. BITEAU, SHEHANHANWELLAGE

gentilezza e bellezza

PAPPA AL POMODORO

Piatti della pappa al pomodoro **Alessi**; piatto fondo di Sette per Sette **Tognana**.

Pappa al pomodoro

Cuoco Bernardo Paladini
Torno Subito
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 12 ore di infusione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

500 g latte
250 g pane raffermo
120 g pomodori
65 g crosta di Parmigiano Reggiano Dop
15 g basilico
2 g noce moscata
1 spicchio di aglio
1 cipolla – anice stellato
olio extravergine di oliva
limone – sale – pepe

Preparate il sugo di pomodoro: fate appassire in un velo di olio la cipolla tritata con l'aglio e 2 stelle di anice stellato. Aggiungete i pomodori e il basilico e cuocete il sugo per 35 minuti.
Separate le croste del pane dalla mollica. Se quest'ultima è troppo secca, bagnatela leggermente, poi unite il sugo di pomodoro e frullate bene tutto insieme.
Mettete in infusione le croste di parmigiano nel latte per tutta la notte. Il giorno seguente filtrate il latte, unite la noce moscata e versatelo in un sifone.
Tostate le croste del pane in un velo di olio con un po' di scorza di limone grattugiata, sale e pepe.
Distribuite la pappa al pomodoro nei piatti, coprite con il pane tostato e completate con la spuma di Parmigiano Reggiano.
Per semplificare La spuma si può ottenere anche senza sifone: sostituite il latte con panna fresca e, una volta filtrata, montatela normalmente con le fruste a immersione.

Zucchine, asparagi, salsa al pecorino ed erbe aromatiche

Cuoco Francesco Vincenzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 ml vino bianco fermo
300 g pecorino grattugiato
50 g olio extravergine di oliva
40 g camomilla secca
10 g essenziale al limone Villa Manodori (olio extravergine di oliva aromatizzato con olio essenziale di limone)
12 asparagi
12 foglie di menta
6 zucchine Bolognese chiara
2 zucchine scure
maggiorana – finocchietto
dragoncello – origano secco
sale – pepe

PER LE ZUCCHINE
Lavate le zucchine chiare e tagliatele a metà per il lato lungo. Rosolatele dalla parte della polpa per 1 minuto in una padella con olio extravergine di oliva fino a quando non saranno dorate.
Fate ridurre intanto il vino bianco in un pentolino per ⅔ del suo volume a fuoco alto.
Raccogliete le zucchine rosolate in un sacchetto per il sottovuoto con la riduzione di vino, sale, pepe e origano e sigillate il sacchetto.
Lavate gli asparagi, eliminate la parte dura del gambo e disponeteli in una teglia.
Impostate il forno a vapore a 100 °C e cuocete contemporaneamente le zucchine sottovuoto e gli asparagi.
Lasciate cuocere gli asparagi per 4 minuti e le zucchine per 7 minuti.
Per semplificare Cuocete le zucchine sottovuoto nella vaporiera. In alternativa, senza ricorrere al sottovuoto, raccoglietele in un cartoccio di carta da forno inumidita con la riduzione di vino, sigillatelo molto bene, e cuocete a vapore.
Sfornate gli asparagi, tagliateli in tocchetti di 1 cm circa e conditeli con l'olio al limone Villa Manodori.
Togliete le zucchine dal sottovuoto e scolatele.
Lavate le zucchine scure e tagliatele con una mandolina in nastri sottili spessi 3 mm. →

FOTO P. SAGLIA

Piatto fondo di Pollock **Tognana**, piatto piano **Alessi**; vassoio delle zucchine **La Fornacina Keramik Studio**.

Più facile

I dischi di patate di questa ricetta sono molto delicati da trattare e può accadere che si disfino. Potete sostituirli con dischi di pasta all'uovo: ricavatene 8 ritagliando delle lasagne fresche (per il diametro, regolatevi secondo la dimensione dei vostri piatti) e lessateli brevemente in acqua bollente salata.

PER LA SALSA AL PECORINO
Versate in un blender il pecorino grattugiato e 150 g di acqua a 80 °C. Frullate per un paio di minuti a velocità massima. Filtrate la salsa con un colino fine e conservatela in frigo. Riscaldatela in un pentolino prima di servire.
Per semplificare Potete evitare di passare la salsa al setaccio: risulterà di consistenza un po' meno liscia.
PER IMPIATTARE
Distribuite nei piatti fondi gli asparagi. Adagiate sopra le zucchine chiare e i nastri di zucchine scure arrotolati a piacimento. Condite con un pizzico di sale e pepe e l'olio extravergine di oliva.
Guarnite con le foglie di menta, maggiorana, finocchietto, dragoncello e spolverate con la camomilla secca.
Completate il piatto con la salsa di pecorino scaldata su bagnomaria dolce, altrimenti rischia di separarsi.

Pollock

Cuoca Karime Lopez
Gucci Osteria da Massimo Bottura
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE SALSE E IL RIPIENO
- 100 g **bietola**
- 100 g **pomodori datterini gialli**
- 100 g **1 falda di peperone rosso privata dei semi**
- 50 g **ricotta**
- **olio extravergine di oliva**
- **aglio – alloro – basilico – sale**

PER LA BESCIAMELLA
- 250 g **latte**
- 25 g **amido di mais**
- 25 g **burro**
- 2 g **macis (in alternativa, noce moscata) – sale**

PER I DISCHI DI PATATE
- 90 g **purea di patata cotta**
- 10 g **purea di riso cotto**
- 1 **uovo intero**

PER LA SALSA DI DATTERINI GIALLI
Soffriggete 5 g di aglio a dadini piccolissimi e 2 foglie di basilico in 2 cucchiai di olio, aggiungete i pomodorini e cuocete per 20 minuti. Infine frullate, setacciate e salate poco.
PER LA SALSA DI PEPERONE
Cuocete il peperone in forno a 180 °C per 40 minuti, poi pelatelo e insaporitelo velocemente in padella con 2 cucchiai di olio, 5 g di aglio e 1 foglia di alloro. Eliminate l'alloro e frullate fino a ottenere una salsa omogenea, infine salate leggermente.
PER LA SALSA DI BIETOLA
Sbollentate la bietola per 2 minuti in acqua salata e poi raffreddatela in acqua e ghiaccio. Frullatene metà con l'acqua di cottura, fino a renderla una salsa omogenea.
PER IL RIPIENO
Battete al coltello la bietola rimasta, poi mescolatela con la ricotta, 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale.
PER LA BESCIAMELLA
Aromatizzate il latte con il macis e scaldatelo fino a farlo sobbollire; a parte amalgamate l'amido di mais con il burro. Versate il latte continuando a girare con una frusta finché la salsa non sarà omogenea, infine salatela leggermente.
PER I DISCHI DI PATATE
Amalgamate gli ingredienti e fate riposare il composto nella pellicola per 30 minuti. Stendetelo poi a circa 1 mm di spessore; tagliatelo, con un anello della misura desiderata, in 8 dischi e cuoceteli uno alla volta in acqua salata per 2 minuti.
PER L'IMPIATTAMENTO
Distribuite 1 cucchiaino di besciamella sul fondo di 4 piatti fondi per non fare appiccicare la pasta. Adagiate 1 disco in ciascun piatto, aggiungete il ripieno e coprite con un altro disco. Coprite i dischi di patate con le salse tiepide, facendole ricadere in modo casuale, alla maniera di Jackson Pollock.

Il Pane è Oro

Cuoco Massimo Bottura
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LE SFOGLIE CROCCANTI
- 100 g **pane raffermo**
- 10 g **oro alimentare in polvere**

PER LA CREMA DI PANE E ZUCCHERO
- 100 g **pane raffermo**
- 100 g **zucchero di canna chiaro**
- 800 ml **latte**
- 3 **cucchiai di panna fresca**

PER IL GELATO AL CARAMELLO SALATO
- 150 ml **panna fresca**
- 150 g **zucchero di canna chiaro**
- 50 ml **latte**
- **sale**

PER I CROSTINI CARAMELLATI
- 100 g **pane a pezzi piccoli**
- 4 **cucchiai di zucchero di canna chiaro**

PER LE SFOGLIE CROCCANTI
Scaldate il forno a 180 °C. Rivestite una placca con carta da forno. Tagliate il pane a fettine molto sottili e disponetele nella placca a un paio di centimetri di distanza l'una dall'altra (usate un pane non troppo secco, al massimo di due giorni; l'ideale sarebbe tagliarlo con l'affettatrice). Cuocetele finché non sono croccanti e ben dorate, (circa 4 minuti). Lasciatele raffreddare e poi cospargetele con la polvere d'oro.
PER LA CREMA DI PANE E ZUCCHERO
Spezzettate il pane e caramellatelo con lo zucchero a fuoco moderato; ci vorranno circa 3 minuti. Coprite con metà del latte e lasciatelo ridurre finché non sarà quasi completamente evaporato; a quel punto aggiungete il latte rimanente e la panna, portate a ebollizione e fate ridurre per altri 3 minuti. Infine lasciate raffreddare.
Frullate il composto ad alta velocità finché non è omogeneo e cremoso; ci vorranno circa 3 minuti. Passate la crema a un setaccio fine per due volte. Copritela e ponetela a riposare in frigorifero. Una volta fredda, montatela in una spuma ben ferma (con il sifone) e trasferitela in una tasca da pasticciere.
PER IL GELATO AL CARAMELLO SALATO
Portate la panna a ebollizione a fuoco moderato. In una pentola sciogliete completamente lo zucchero a fuoco moderato e caramellatelo per qualche minuto, finché non sarà dorato. Fuori del fuoco aggiungete la panna calda e ½ cucchiaino di sale. Lavorate il composto con una frusta. Filtratelo con un colino fine in una pentola pulita. Aggiungete il latte e 200 ml di acqua e scaldatelo finché non raggiunge 80 °C. Togliete la pentola dal fuoco e fate raffreddare. Quindi coprite e mettete in frigo finché non è ben freddo. Trasferite in una gelatiera e azionatela (in mancanza di una gelatiera, mettete il composto nel congelatore finché non è abbastanza sodo da poter essere servito con una spatola).
PER I CROSTINI CARAMELLATI
Scaldate il pane e lo zucchero a fuoco moderato, mescolando, finché lo zucchero non è caramellato e ha rivestito il pane: ci vorranno circa 5 minuti. Trasferite i crostini in una placca rivestita di carta da forno e lasciate raffreddare.
PER IMPIATTARE
Disponete una quenelle di gelato al centro di ogni piatto, coprite con 5 crostini caramellati, 1 cucchiaio di spuma di pane e zucchero. Guarnite con 1 sfoglia croccante.

Piatti **Tognana**.

Le foto in apertura e sullo sfondo dei piatti sono state scattate nei Refettori del mondo e nei Social Tables: Ghirlandina (pagg. 63, 68, 69); Gastromotiva (pagg. 63, 66, 67); Felix (pagg. 63, 65); Antoniano (pag. 63); Paris (pagg. 70, 71), Ambrosiano (pagg. 72, 73, 75).

Enzo Vizzari dirige dal 2001 *Le Guide de L'Espresso*. Di riferimento, il suo decalogo del 2007 in cui definisce i capisaldi nella nuova cucina italiana.

5000 PICCIONI

Infiniti assaggi e cinquant'anni a tavola. È l'unico modo per costruirsi un palato credibile. Lo dichiara un «grande saggio» della critica gastronomica in un'inconsueta chiacchierata con suo figlio di PAOLO VIZZARI

Fin da quando facevo le mie prime interviste, ho pensato che questo fosse un modo magico di entrare in relazione con qualcuno. Spesso inizi da quasi-nemico e finisci da quasi-amico. Mi sono sempre chiesto come sarebbe stato intervistare una persona a me vicina, e alla fine mi è stata data l'occasione di provare con mio padre. Se esco dai panni di figlio, rimango comunque discepolo di colui che ritengo uno dei critici gastronomici che più hanno segnato il suo tempo, con quasi vent'anni a dirigere *Le Guide de L'Espresso* senza mai perdere l'entusiasmo. Né l'appetito.

Hai scritto sui giornali per tutta la vita ma non hai mai voluto essere chiamato giornalista.

«Perché non lo sono».

E che cosa sei?

«In prima battuta uno a cui piace scrivere. Ho cominciato con una rubrica di cinema su *La Sesia* a Vercelli quando avevo sedici anni, ora ne ho settantaquattro e vado avanti perché continuo a divertirmi. Sempre da ragazzo mi è nata l'altra passione ancora più grande, quella per la tavola».

Una passione poco comune per quell'età. Come nasce?

«I primi anni di vita li ho trascorsi a Mogadiscio, dove ci eravamo trasferiti poco dopo la mia nascita perché papà comandava il presidio dell'Esercito italiano in Somalia. Per qualche ragione mi ero affezionato al cuoco di servizio e passavo le mie giornate facendogli compagnia in cucina. Poi un giorno lui scappò portandosi dietro pentole e gioielli, ma ormai io ero incantato».

I tuoi genitori cosa pensavano? Che avresti fatto il cuoco anche tu?

«No, sapevano che volevo studiare e dopo il liceo mi sarei iscritto a legge, come in effetti feci. Però mio padre era una grande forchetta e mamma per lui diventò nel tempo una cuoca sempre migliore (si erano conosciuti che sapeva a malapena saltare un uovo). Una volta tornati in Italia per permettermi di cominciare le elementari, la prassi a casa divenne quella di commentare insieme ogni boccone che arrivava in tavola».

Ma quando hai cominciato a sentirti davvero un critico?

«Credo sia qualcosa che si è sviluppato a macchia in momenti diversi della mia vita, se dovessi farne una sintesi ti direi che ho capito di essere diventato un critico solo negli ultimi anni, quando ho cominciato a vedere meglio tutto quello che ho raccolto lungo la strada».

E se invece di una sintesi ti chiedessi alcune fotografie dei passaggi chiave per la tua carriera?

«Nell'80 un amico giornalista mi invitò a scrivere su *Bresciaoggi* i resoconti delle mie mangiate più memorabili. Tre anni dopo conobbi Federico Umberto D'Amato, un gentiluomo →

FOTO ANDREA MORETTI

misterioso che dirigeva l'Ufficio Affari Riservati del ministero dell'Interno e nel tempo libero aveva importato in Italia la guida francese *Gault&Millau* fondando *Le Guide de L'Espresso*. Divenne il mio mentore, insegnandomi buona parte del metodo con cui ho lavorato nei decenni successivi. Infine il 2000, quando all'uscita di Raspelli il principe Carlo Caracciolo mi propose di dirigere le *Guide* in prima persona. Accettare avrebbe voluto dire abbandonare il mio vero lavoro di direttore dell'Unione Industriale Biellese».

E tu?

«Se a cinquantacinque anni ti viene offerto di trasformare in mestiere la passione di una vita, devi essere incosciente per dire di sì, ma imbecille per rifiutare».

Quindi possiamo dire che solo dal 2000 la critica gastronomica diventa per te qualcosa di più di un hobby ingombrante.

«Assolutamente. Lo ripeto da sempre come un mantra: a mangiare si impara mangiando e a bere si impara bevendo. Lo studio e l'esperienza sul campo sono l'unica maniera di acquisire le competenze necessarie. Se non avessi potuto permettermi di girare a mie spese i ristoranti d'Italia e d'Europa (all'epoca il mondo della grande cucina era sparso a chiazze in poche nazioni, con il 90% della scena occupato dai francesi), non sarei mai diventato ciò che sono oggi».

Pensi che questo valesse solo per te o era comune tra i critici della prima ora?

«C'era Gino Veronelli che ne aveva fatto una missione di vita. Sarebbero arrivati altri come Raspelli, Cremona, Paolini... Ma per tutti era l'approdo finale di un percorso da «foodies ante litteram», non certo qualcosa di programmato a tavolino dai banchi del liceo. Quando un ragazzo giovane mi dice di essere un critico, dentro di me non riesco a non sorridere. È come sentire un bambino spiegarti che è vecchio. La critica è la costruzione di un metodo personale attraverso una somma di esperienze messe in relazione tra loro. Se mangi per la prima volta un piccione, il tuo giudizio può essere sincero e ben espresso, ma è impossibile che sia puntuale dal punto di vista tecnico. Se hai mangiato cinquecento piccioni, ti basta il rumore della pelle sotto il coltello per capire se è cotto bene».

Così non si rischia di penalizzare chi porta un cambiamento?

«Eccome. Quando arriva un cuoco capace sul serio di rompere gli schemi bisogna fare lo sforzo di allontanarsi dalle proprie idee e guardare in prospettiva. Ferran Adrià, per esempio, spaccò il mondo in due: chi lo vedeva come un genio messianico, chi come un prestigiatore prestato al cibo. La verità per me stava nel mezzo, perché trovavo i suoi concetti destinati a cambiarci ma i suoi piatti poco emozionanti. Con Raspelli invece discussi fino a togliere per un anno la firma dalle *Guide* perché lui aveva stroncato un giovanissimo Massimiliano Alajmo in modo quasi punitivo. Ma erano "guerre" colorate, diatribe tra maniaci dell'animella che interessavano un pubblico specifico».

La peggiore che ricordi?

«Non una guerra, ma un episodio che mi fa ancora sorridere fu la mia prima visita da Bottura. Lui ha raccontato tante volte dell'incidente in autostrada che mi costrinse alla deviazione fortunosa che di fatto avrebbe posto le basi per il "dopo-Marchesi", ovvero la nuova cucina italiana. Tutti i colleghi, compresi i miei collaboratori, lo bastonavano con poca pietà. Io mi sedetti e al secondo piatto mi resi conto di essere inciampato in un talento fuori scala, guidato da una testa che avrebbe potuto cambiare l'Italia (come ha poi fatto)».

« I cuochi non sono geni, né artisti né attori, bensì artigiani, più o meno valenti: aiutiamoli, tutti, a restare tali».

La nuova cucina italiana. Bottura, Cuttaia, Scabin, Cedroni, Uliassi, Cracco... Per certi versi il tuo nome di critico rimarrà sempre associato alla codifica di quel periodo d'oro della nostra gastronomia.

«È stato un Rinascimento vero, ritengo di aver avuto la fortuna di capitarci dentro e l'unico merito di riconoscerne dei tratti comuni, come era avvenuto con Gault e Millau rispetto alla nouvelle cuisine. La rivoluzione l'ha compiuta quella che a oggi rimane la migliore generazione di cuochi nella storia del nostro Paese, io sono solo lo scriba che ha steso il verbale».

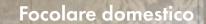
E oggi credi ancora nella critica?

«Cambiano i media, la forma del racconto, il pubblico, lo spessore culturale dei cuochi. Ma ci sarà sempre spazio per chi commenta con conoscenza e onestà intellettuale. Se oggi lo ritengo un mestiere? Questa sarebbe un'altra intervista».

In molti si chiedono quando scriverai finalmente un libro che raccolga i ricordi di una vita.

«Magari prima o poi accadrà, ma non è un mio pensiero costante. Sono ancora e sempre un mangione cui piace scrivere, non un giornalista. E nemmeno uno scrittore». ■

Da sinistra, Enzo Vizzari con Davide Oldani, Andrea Berton, Massimo Bottura e Antonino Cannavacciuolo. In alto, con il figlio Paolo.

FOTO ANDREA MORETTI, AG. OLYCOM/LAPRESSE

Massimo Bottura, 57anni, modenese, nella cucina di casa con la moglie Lara Gilmore, al centro, tra i figli Charlie e Alexa.

METTIAMOCI UNA «E»

Massimo Bottura a casa con la sua famiglia, come nelle dirette su Instagram di *Kitchen Quarantine*, ci racconta come vorrebbe l'Italia. Un luogo dove non si dice Bologna O Modena, ma Bologna E Modena. E dove i cuochi hanno la responsabilità della filiera, e i ristoranti sono botteghe rinascimentali

di MADDALENA FOSSATI, foto FEDERICO CIAMEI

Massimo Bottura, chef dell'Osteria Francescana (tre stelle Michelin) con Lara (a destra) e i figli Alexa e Charlie. Nella pagine successive arriva anche Monk, il loro Golden Retriver.

Una casa a Modena. La casa di un grande cuoco, anzi il più grande dei grandi. Massimo Bottura, 57 anni, tre stelle Michelin e primo nella classifica 50 Best nel 2016 e nel 2018, una rassegna stampa degna di Barack Obama con cui peraltro è fotografato in un ritratto su uno degli scaffali dello studio, proprio accanto a quelli di Lou Reed e Patti Smith. Tante le cover, come quella dello statunitense *T Magazine* dedicata ai The Greats della Terra, e ora anche la copertina di *La Cucina Italiana* che per la prima volta nella sua storia propone un cuoco. La sua casa racconta Massimo con tante opere d'arte. La prima all'entrata, un neon che recita la scritta: «Those who suffer love» dell'artista inglese Tracey Emin, un dipinto grande di Sandro Chia nella sala da pranzo, i *Piccioni* di Maurizio Cattelan sempre impressionanti in un punto del salotto, Vanessa Beecroft, Mimmo Paladino, Peter Halley. E poi c'è la famiglia. Già, la famiglia. L'abbiamo conosciuta bene, con Lara, moglie di Massimo, Alexa, la figlia che stava a Washington, e Charlie, che ha appena dato la maturità.

«Li hai studiati i surrealisti, Charlie?», Massimo chiede. Ne ride, è il loro private joke, lo prende in giro amorevolmente, l'altro si arrabbia e se ne va, poi torna. Atmosfera pazza di tutte le famiglie, Massimo fa più rumore di tutti ma è come il motore della Maserati che ha parcheggiato fuori dalla porta e di cui è un perfetto ambassador per grinta e provenienza, molta Modena in entrambi, molta esuberanza, molti cavalli.

Ed eccoci sul set. Qui i Bottura hanno girato *Kitchen Quarantine*, due mesi di puntate quotidiane, fino a 600 mila visualizzazioni a episodio, una web serie che ha vinto anche il prestigioso Webby Award, l'Oscar di Internet per intenderci, dove tra i giudici c'era anche David Bowie quando era in vita. Per chi non ha visto la web serie: su Instagram ogni giorno la famiglia girava in abiti di scena, ovvero il pigiama o giù di lì (pur sempre di Gucci visto che Massimo collabora con la maison e Gucci Osteria da Massimo Bottura è una loro creazione congiunta). Dicevamo, la famiglia si è messa in gioco, **parlando al mondo**, in inglese e in italiano, cucinando, certo, anche se la scusa vera era tenere una buona compagnia, infondere serenità, stare vicino alle persone. «Con *Kitchen Quarantine* abbiamo creato il famoso sigillo tra la cucina di casa e quella dei grandi cuochi e sono tornato a conoscere mia figlia. È stato un modo per trasmettere i nostri messaggi. Abbiamo raccontato come

cuciniamo, come gestiamo il frigo come un pittore ricorre alla tavolozza, senza sprechi, comprando di stagione. Abbiamo pulito, riordinato, apparecchiato ogni giorno. Lara è sempre in prima linea. E una volta esauriti i classici, il ragù, il fumetto di pesce, la besciamella, il tiramisù, la zuppa inglese, abbiamo voluto creare, inventare, fantasticare con i sapori. Soli, in casa, ma connessi con il mondo intero», dice Massimo. E a tempo di musica, di cui Massimo è un grande appassionato. La sua stanza dei vinili è praticamente leggenda. C'era **voglia di vivere**, gioia, allegria, musica in quei video, come sono loro, i Bottura.

E poi è finito il lockdown e questa casa, magnifica e solare, è tornata a essere il rifugio di sempre in modo più normale, con il tempo scandito dalla quotidianità là fuori, dall'esterno all'interno e non viceversa. «La cucina è stata la nostra ancora ferma nella tempesta, e il valore identitario Italia è cresciuto in un momento di profondo smarrimento», aggiunge. Ha fra le mani un foglio: «Ho scritto questo documento andando in treno, al Refettorio a Milano, cinque anni fa e torna oggi attuale. Ragionavo su cosa fosse la cucina italiana, il Made in Italy, un marchio riconosciuto in tutto il mondo, qualcosa che racchiude la Ferrari e l'Osteria Francescana, un marchio sopra i marchi. La gente adora l'Italia, ci guarda con gli occhi che brillano, come i tre tedeschi che sono venuti il giorno della riapertura (il 2 giugno) alla Francescana. Il cibo farà la differenza anche per il turismo. Il primo motivo per cui la gente viene nel nostro Paese è la cucina e i ristoranti sono diventati delle botteghe rinascimentali. Noi cuochi abbiamo una responsabilità, diventiamo ambasciatori di una **cultura**. Oggi un cuoco è un artigiano che ha a cuore la filiera composta da contadini e produttori. Ognuno ha la sua».

E la bottega rinascimentale significa anche formazione e vi posso dire che da Bottura in cucina sembra di stare alle Nazioni Unite. Atmosfera bellissima, i ragazzi giocano a pallone in via delle Rose, nella stradina accanto all'entrata dell'Osteria, quando finiscono il servizio. Poi arriva Massimo e si mette a dribblare, lui già promessa del calcio con la maglia numero 10. «Ho oltre duemila curriculum in attesa perché oggi in cucina si fa **formazione**. I ragazzi che vengono da tutto il mondo sono qui per imparare tecniche innovative, ma più di tutto il pensiero del maestro. L'apprendimento inizia dallo staff meal, dai pasti della brigata, dove non si spreca mai niente, un modo concreto per assimilare valori. Tanti stranieri non ti fanno perdere →

«Quando mangi ti lasci andare, aspetti che il cibo penetri l'anima, nutri le emozioni, torni bambino»

MASSIMO BOTTURA

identità, sono loro che acquisiscono la tua e la raccontano al mondo una volta tornati a casa». E i cuochi sono diventati il punto di riferimento mondiale. Al punto che Vittorio Sgarbi ha detto in una lectio rimasta nella storia: «Massimo Bottura oggi conta come Michelangelo. Se viene una persona illustre in visita in Italia vuole andare da lui». E da Massimo in effetti ci sono venuti tutti, dalla premier tedesca Angela Merkel al francese François Hollande quando era presidente (rimandò in cucina il piatto perfettamente pulito come messaggio allo chef), Barack e Michelle Obama. «Quando abbiamo aperto Gucci Osteria a Beverly Hills c'erano da Martin Scorsese a Brad Pitt e Gwyneth Paltrow, e tutti a chiedermi come si faceva ad avere un tavolo in Francescana. Anche se a deciderlo è il computer, non voglio favoritismi». I cuochi sono punti di riferimento a livello mondiale, **ambasciatori dell' Italia** stessa. «Noi abbiamo assorbito le culture e allargato la nostra, siamo capaci di viaggiare ovunque senza perdere la nostra identità come ambasciatori. In ogni angolo del mondo troverai un italiano che parla dell'emozione della cucina di sua nonna e della mamma, la forza della nostra cultura».

È appassionato, Massimo. In ogni sua parola c'è emozione, trasporto. Si entusiasma come succede quando lo vediamo sul palco del mondo. Non gli puoi chiedere minuzie, lui ragiona per valori. E pensare che studiava legge. «Mia mamma non mi vedeva felice e sapeva che se mi appassionavo, riuscivo; invece i risultati erano modesti. Un giorno mio fratello Paolo mi disse: "Perché non cucini se è **quello che ami**?"». Parole che cambiano un destino. E così lui ha portato la cucina della nostra penisola sul tetto del mondo.

«Una penisola che ha tanta biodiversità, tanta cultura diversa sotto un unico cappello. E l'importante è unire le forze. Vorrei che in questo Paese non si dicesse più Modena "o" Bologna, ma Bologna "e" Modena, Lavazza "e" Illy, Parma "e" San Daniele. Uniti possiamo fare tutto. I nostri sapori sono distillati di storia. Non l'abbiamo inventata ieri, è un percorso evolutivo iniziato dai Romani che hanno cambiato l'ordine degli addendi. Dai filosofi greci che mangiavano per vivere a loro che vivevano per mangiare, i Romani avevano capito che la cucina era più di un gesto di sopravvivenza. È un modo per invitare la gente in una stanza, per parlare, discutere. Quando mangi ti lasci andare, aspetti che il cibo penetri la tua anima, nutri le emozioni, torni bambino».

Già, Massimo e le emozioni. Ringrazia le donne della sua vita, la mamma che teneva il libro dell'Artusi con le note scritte a mano, la moglie Lara («Mi ha indicato la strada dell'arte dicendo che questa non si era fermata a Duchamp»), Lidia che ha accompagnato la formazione da assaggiatore, gli uomini come Alain Ducasse che gli disse che non aveva bisogno degli appunti presi nella sua cucina a Monaco per proseguire nel mondo e glieli strappò nel bel mezzo della hall dell'Hôtel de Paris a Montecarlo. Fino a Georges Coigny che faceva assaggiare a Massimo stagista i suoi piatti prima che al suo sous chef. «Il palato è lo strumento fondamentale di un cuoco. Se non ce l'hai, puoi sbagliare tutto».

E adesso è il tempo di una **grande impresa**: ottenere quel riconoscimento che il mondo ci ha già dato. Andare a Parigi ancora una volta. «Sogno di aprire altri cento refettori per aiutare, di avere un ministero che si occupi solo di gastronomia e che diventi propulsore di un turismo di qualità, sogno critici che giudichino volendo costruire e non distruggere e sogno il riconoscimento della cucina italiana come bene immateriale dell'Unesco. All'orizzonte? Nel futuro c'è sempre futuro». ■

Kitchen Quarantine è andata in onda per due mesi sul canale Instagram di @massimobottura, con oltre 600 mila visualizzazioni a episodio. Fenomeno digital del 2020, ha vinto il Webby Award.

Marmellata di bucce di arance

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

120 g sciroppo di acero
3 arance
1 baccello di vaniglia avanzato (solo il guscio)
sale

Tagliate a metà le arance e spremetele. Bevete ⅔ del succo e conservate il resto.
Tagliate a striscioline le bucce delle arance e mettetele in una casseruola di ghisa pesante con lo sciroppo di acero e il guscio della vaniglia essiccato tagliato a pezzetti. Unite anche la polpa di arancia rimasta nel filtro dello spremiagrumi.
Cuocete per 2-3 minuti, poi aggiungete il succo di arancia rimasto.
Portate a bollore, abbassate il fuoco e coprite: cuocete per circa 1 ora. Verso la fine aggiungete un pizzico di sale.
Frullate la marmellata con un mixer a immersione per renderla più cremosa e servitela a piacere con una torta di mandorle.

Mac&cheese italiano modenese

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA BESCIAMELLA
500 g latte
80 g Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi
50 g burro – 40 g farina
sale – noce moscata
PER LA PASTA
300 g rimanenze di pasta mista (spaghetti, fusilli, maccheroni)
150 g mortadella a cubetti
120 g formaggio blu di capra a tocchetti
80 g ricotta
80 g caciotta affumicata per finire
60 g pecorino di fossa grattugiato
40 g Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi grattugiato
40 g pecorino grattugiato
1 mozzarella (per il latte)

PER LA BESCIAMELLA
Cuocete in una casseruola la farina con il burro, quindi unite poco per volta il latte intiepidito, mescolando per non formare grumi.
Unite il parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio per volta, quindi un pizzico di sale e noce moscata.
PER LA PASTA
Lessate la pasta avanzata e scolatela.
Versate metà della besciamella ricoprendo il fondo di uno stampo (tortiera tonda ø 24-26 cm). Aggiungete la pasta un po' spezzettata e mescolata.
Distribuitevi sopra la ricotta a fiocchetti, irrorate con il latte di una mozzarella (tagliate la mozzarella a metà e strizzatela sopra lo stampo).
Distribuite nello stampo i dadi di mortadella e di formaggio blu.
Spolverizzate con il pecorino e il pecorino di fossa grattugiati.
Coprite tutto con la besciamella rimasta, spolverizzate con abbondante parmigiano grattugiato e infornate a 200 °C per 25 minuti circa.
Sfornate e rifinite con la caciotta affumicata grattugiata.

Mousse al cioccolato

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

450 g panna fresca
150 g cioccolato fondente 75% avanzato dall'uovo di Pasqua
40 g zucchero
6 tuorli – chicchi di caffè

Tritate il cioccolato e raccoglietelo in una ciotola.
Preparate una crema inglese: scaldate 150 g di panna con i chicchi di caffè. Al bollore versatela filtrandola sui tuorli sbattuti con lo zucchero. Riportate il composto sul fuoco e cuocete fino a raggiungere 82 °C o una consistenza cremosa, che veli appena il cucchiaio.
Versate la crema ancora calda sul cioccolato tritato e mescolate fino a scioglierlo, ottenendo un composto lucido.
Montate a crema 300 g di panna e incorporatela al composto di uova e cioccolato, mescolando dolcemente.
Versate la mousse nelle coppette e riponetela in frigo per almeno 2 ore.

Paciugo

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

600 g mascarpone
200 g zucchero
30 amaretti
4 uova
sciroppo di acero
caffè espresso lungo

Separate gli albumi dai tuorli. Montate a neve gli albumi; quando cominciano a diventare sodi e spumosi, unitevi 50 g di zucchero e continuate a montare, poi verso la fine unitene altri 50 g. Montateli finché non saranno ben fermi e lucidi, ottenendo una meringa morbida.
Lavorate metà del mascarpone con le fruste elettriche, montandolo leggermente, finché non sarà cremoso e soffice, e mescolatelo con la meringa.
Montate i tuorli con 100 g di zucchero, quindi unite il mascarpone rimasto e continuate a montare finché non avrete una crema soffice e morbida.
Preparate circa 200 g di caffè espresso, versatelo in una ciotola e dolcificatelo con lo sciroppo di acero a piacere.
Immergetevi 24 amaretti, senza lasciare che si imbevano troppo, quindi disponeteli sul fondo del contenitore scelto per servire il dolce o nelle coppe singole: i biscotti dovranno coprire la superficie senza sovrapporsi.
Versate il composto di mascarpone e meringa sopra gli amaretti, distribuendolo con una spatola.
Sbriciolate gli amaretti rimasti e distribuiteli sul mascarpone, quindi irrorate tutto con qualche cucchiaio di caffè.
Versate poi la crema di mascarpone e tuorli, coprendo bene tutta la superficie. Completate con altre cucchiaiate di caffè.
Coprite con la pellicola e riponete in freezer per almeno 3 ore: servite il paciugo molto freddo, quasi come un gelato, a 0 °C, eventualmente completando con altro caffè e amaretti sbriciolati aggiunti all'ultimo momento.
Da sapere È molto importante la qualità degli ingredienti. Naturalmente, la freschezza massima delle uova e del mascarpone, ma non dimenticate il caffè, che deve essere buono, visto che dà il carattere aromatico al dolce.

RICETTE M. BOTTURA, FOOD STYLING J. NÉDERLANTS, TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

PER PRUGNE DELLA CALIFORNIA

IL SAPORE VIOLA

Lunghe stagioni calde, fresche temperature serali e terreno fertile rendono la Valle di Sacramento e San Joaquin il luogo più vocato al mondo per la coltivazione delle prugne.

Nessuno coltiva prugne di così alta qualità come in California, che vanta una varietà di frutto **diverse da tutte** le altre: nasce da un innesto di prugne francesi ed è specificatamente sviluppata per essere essiccata, perché matura completamente sull'albero senza fermentare. Inoltre, da due secoli, generazioni di esperti hanno perfezionato i sistemi di coltivazione e di disidratazione, curano gli alberi a mano, a uno a uno, e lavorano con i più rigorosi standard agrari al mondo. Le Prugne della California sono essiccate e confezionate in modo da proteggere le loro sostanze nutritive e senza l'aggiunta di zucchero. Ricche di **fibre e minerali**, come la vitamina K e il manganese che supportano il mantenimento di ossa sane, sono un frutto meraviglioso pieno di gusto e bontà. Grandi e succose, sono perfette come spuntino, a colazione e a merenda, ma anche a pranzo e a cena. Grazie al loro gusto ricco e naturalmente dolce sono deliziose in ricette salate e dessert, tradizionali o creativi. Ecco come *La Cucina Italiana* interpreta le Prugne della California in queste tortine, da proporre come antipasto o come pezzo forte di un brunch. ● **WWW.CALIFORNIAPRUNES.IT**

I frutti appena raccolti vengono lavati, distribuiti su vassoi in legno e disidratati con un metodo che ne preserva la bontà e ne garantisce la massima salubrità.

TARTELLETTE SALATE ALLE PRUGNE E CAPRINO

INGREDIENTI PER 4 TARTELLETTE

200 g robiola di capra
160 g caprino (di capra o vacca)
150 g yogurt
80 g rigatino toscano (guanciale o pancetta tesa)
20 g pinoli
12 Prugne della California
1 foglio di pasta brisée
erbe aromatiche (timo, prezzemolo, menta)
sale – pepe

Preriscaldate il forno a 200 °C.
Ritagliate 4 dischi di pasta brisée di 14 cm di diametro e con essi foderate 4 stampi da tartelletta di 10 cm di diametro. Foderateli con carta da forno, riempiteli con fagioli secchi e infornate a 200 °C per 15 minuti.
Mescolate la robiola, il caprino e lo yogurt ottenendo una crema.
Tritate le erbe aromatiche e 4 prugne e aggiungetele al composto; condite con sale e pepe.
Sfornate le tartellette e fate raffreddare.
Stendete le fette di rigatino in una placca ed essiccatele per qualche minuto nel forno a 200 °C.
Distribuite la crema nelle tartellette con una tasca da pasticciere o con un cucchiaio; aggiungete qualche fetta di rigatino, le restanti prugne e i pinoli.
Decorate con erbe aromatiche.

DI SOLO PANE

Simbolo universale del nutrimento, della bontà, della condivisione, della spiritualità, per Massimo Bottura è anche uno snodo cruciale attorno al quale ruotano ricordi del passato e concretezza antispreco

di LAURA FORTI

Tra le prime virtù della nostra cucina c'è l'arte del recupero. E il pane è uno degli alimenti che, un tempo, si consumava fino all'ultimo, senza mai buttarne una briciola. Concentra in sé valori materiali e simbolici che da sempre lo rendono IL nutrimento per antonomasia.

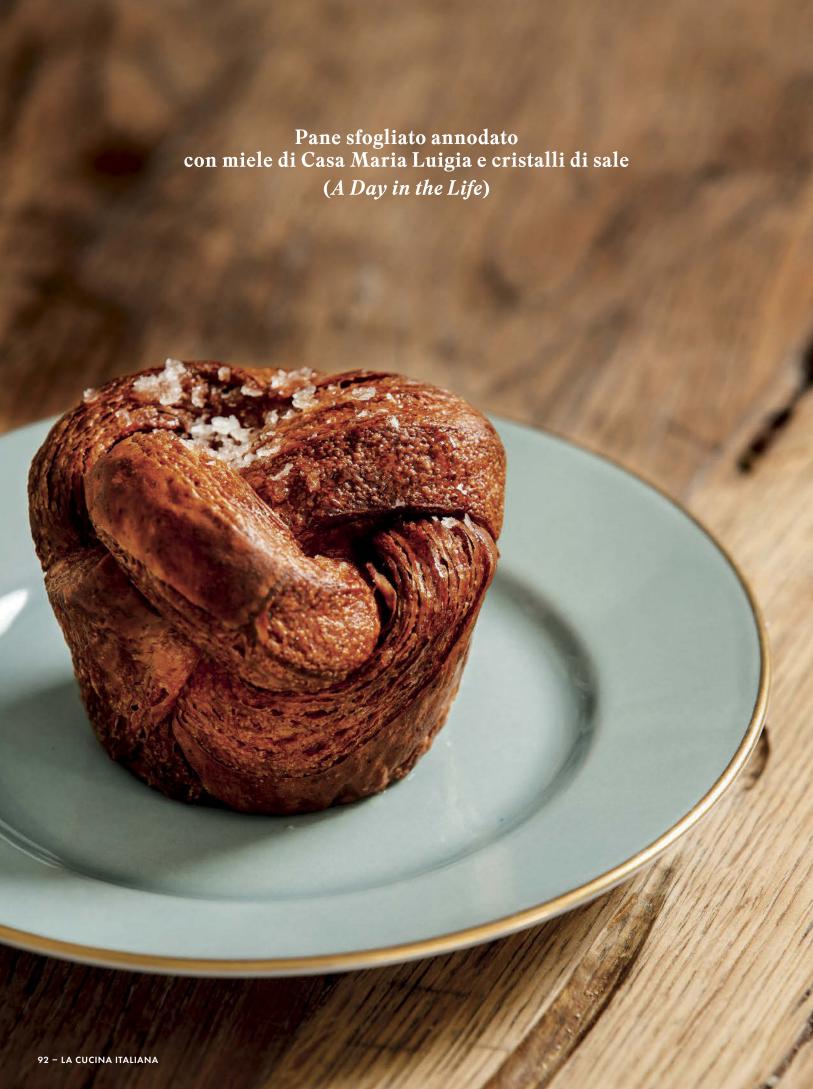
«Mi manderesti la tua ricetta del pane?», ha chiesto Massimo Bottura a Carlo Benvenuto, per queste pagine del giornale. La risposta dell'artista? Una ricetta di riso. Non per stravaganza, ma per **fedeltà** alla sua storia familiare: per lui, lombardo-piemontese, il simbolo del nutrimento è il riso (trovate sul nostro sito la ricetta che ci ha raccontato). Tuttavia, la sua idea del pane è perfettamente espressa nell'opera, qui a fianco, che ha realizzato nel 2015 per il Refettorio Ambrosiano, dove Bottura, insieme al pane avanzato dell'Expo, recuperava anche i valori di condivisione, solidarietà e amicizia.

Il *Pane metafisico* di Benvenuto quasi fluttua su una tavola volutamente smaterializzata, è un «pane molto presente, in un contesto che tende a svaporare», spiega l'artista, «un pane figurativo, anche, molto netto, che non ha paura di mostrarsi con forza». Tolto dai riferimenti spaziotemporali, diventa **assoluto**, metafisico appunto, ed esprime tutti i significati spirituali, sociali, etici, umani di cui storia, letteratura, arte, religioni, credenze e proverbi ci parlano da secoli.

Il *Pane sfogliato* di Massimo Bottura, nella pagina seguente, è la traduzione materica di questo *Pane metafisico*, fatta di ingredienti, lievitazioni e cotture, di lavorazioni, di intrecci e di nodi. Un pane che sembra **concentrare** tutte le attese, le scelte, i ripensamenti, le difficoltà, i legami e gli abbracci della vita.

E poi i passatelli e la crema di pane: ricette che scivolano dolcemente nella nostalgia dell'infanzia. La nonna di Massimo, Ancella, depositaria della ricetta originaria dei passatelli, e in fondo di tutto il sapere gastronomico, e la mamma Luisa, sempre presente a vegliare sulla tavola domestica, e ad aiutare il figlio a grattugiare il pane secco da mescolare nel latte.

Pane metafisico è un'opera realizzata da Carlo Benvenuto nel 2015 per il Refettorio Ambrosiano. Omaggio al *Cenacolo* leonardesco, riesce a dare del pane un'immagine assoluta e di forte eloquenza simbolica.

Pane sfogliato annodato
con miele di Casa Maria Luigia e cristalli di sale
(*A Day in the Life*)

Passatelli di nonna Ancella

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo di pollo
150 g pangrattato
100 g Parmigiano Reggiano Dop
3 uova
limone – noce moscata

Portate a bollore il brodo di pollo.
Mescolate intanto in una ciotola il pangrattato, il parmigiano, un pizzico di noce moscata grattugiata e la scorza grattugiata di 1 limone.
Unitevi le uova e mescolate con le mani, fino a ottenere una palla liscia e uniforme.
Mettete l'impasto in uno schiacciapatate con i fori larghi e schiacciate il composto direttamente nel brodo bollente.
Cuocete i passatelli per 1 minuto, finché non risalgono in superficie.
Serviteli bollenti, con il brodo.

Crema di pane e latte

Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g latte fresco intero
100 g pane raffermo
100 g zucchero di canna chiaro

Tagliate a pezzetti il pane raffermo e mettetelo in una casseruola con lo zucchero. Fatelo cuocere finché non comincia a dorarsi e a prendere il profumo di zucchero caramellato, quindi copritelo con metà del latte.
Cuocete il composto finché il pane non si sarà disfatto e il latte non sarà evaporato, lasciando nella casseruola un composto cremoso.
Aggiungete quindi il latte rimasto, riportate a bollore e cuocete per 3-4 minuti.
Spegnete e lasciate raffreddare, quindi frullate tutto ad alta velocità, per ottenere una crema fluida e liscia. Per renderla ancor più vellutata, potete passatela al setaccio.
Versatela in 4 tazze e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora, prima di servirla, accompagnandola a piacere con altri cubetti di pane caramellati.

Piatti **Gucci**.

FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**, FOTO DEL PANE SFOGLIATO **JACOPO SALVI**

UN GRANDE TEATRO

I cappelletti e la matematica della nonna. L'ironia, i fuochi accesi, i compiti condivisi. Un manager parla del senso di «responsabilità serena» che ha tracciato la sua vita. Nato nella cucina di famiglia

di **MALCOM PAGANI**

Se l'olfatto non inganna e non esiste bussola più adatta dell'odore per orientarsi nel ricordo, la geografia sentimentale di Marco Bizzarri ha come punto di partenza la cucina della casa in cui è cresciuto: «La pasta che mia nonna e mia madre tiravano con il matterello ha un profumo che non ho dimenticato», giura e si rivede bambino, insignito di un ruolo molto diverso da quello odierno, in un'azienda che a suo modo, proprio come quella in cui lavora oggi, produceva cultura. «All'epoca, senza internet e televisione a occupare ossessivamente spazi e tempi, il focolare della nostra famiglia era tra i fornelli. Ce n'era sempre uno acceso ed era molto gradevole passare qualche ora osservando quel lavorìo incessante di uova sbattute, farina e acqua che poi con il passare delle ore prendeva forma e sapore». Oltre la porta, tra scodelle e imbuti, ogni risorsa veniva incanalata con raziocinio: «E proprio come nella fabbrica degli spilli di Adam Smith, ognuno faceva la propria parte ed era tenuto ad assumere un **impegno** in un'ottica improntata alla divisione dei compiti. Cucinare è uno sport di squadra. Tutti erano importanti e nessuno indispensabile, ma l'artista non aveva nessun privilegio rispetto al portatore d'acqua e il risultato finale era merito di tutti: d'altra parte Maradona, senza Bagni, lo scudetto non l'avrebbe vinto. Ci vogliono anche i Lele Oriali per riuscire, non soltanto i Pelé». Al «fuoriquota», al «mediano» Bizzarri, dita sottili e mani piccole, toccava «la chiusura dei tortellini: la piegatura finale». I cappelletti diventavano miniature di pregio e alla fine: «intorno al desco, dove con il passare degli anni ho incontrato mia moglie e tante altre persone che hanno segnato in profondità il mio percorso» si svolgeva una sorta di rito laico in cui soddisfazione, battute e calcolati silenzi si davano la staffetta tra un rumore di cucchiaio e un sorriso.

La religione dell'ironia, sostiene, si professa con meno difficoltà in ambienti in cui «c'è una sostanziale assenza di giudizio. A casa nostra, l'atmosfera era rilassata, si rideva molto» e i ruoli potevano cambiare perché la **fantasia** non ha tessere né esami di abilitazione. «Mia nonna con la quale parlavo solo in dialetto, per esempio, mi ha insegnato la matematica come non è riuscito a fare poi nessun professore» e siccome certe abitudini si tramandano e la demitizzazione è un tratto distintivo dei Bizzarri: «Oggi i miei figli mi prendono in giro senza mai per fortuna avvertire il peso e le responsabilità del mio mestiere». Di conseguenza: «A loro che sia il Ceo di Gucci importa veramente poco. Sono il papà: un amico, una persona con cui scherzare, un uomo con i suoi punti deboli che loro, naturalmente, conoscono benissimo. È la bellezza della famiglia e in quella bellezza può accaderti di tutto».

Marco Bizzarri con Massimo Bottura. Erano compagni di banco in prima elementare e da allora sono sempre stati amici.

Se «la cucina è un grande teatro, una messa in scena, uno spettacolo che si rinnova ogni giorno e in cui il regista di solito è sempre il più anziano della compagnia» nel girovagare confuso che accompagna la crescita di ogni individuo, ragiona Bizzarri, gli inizi hanno una loro rilevanza. Tra ieri e oggi c'è un filo teso, un ponte invisibile, una lezione che i decenni non cancellano. «Non ci avevo mai pensato fino a stamattina, ma se ci rifletto, il rispetto che nutro nei confronti delle persone con cui divido i sogni e le sfide nel mio percorso nasce da ieri e dall'idea che mi porto dietro da quella cucina: una responsabilità serena. Non conta tanto la dimensione dello spazio in cui produci, ma l'intenzione. La grande **forza** della nonna all'interno della cucina o del Ceo in una grande azienda è che tutti capiscano quello che devono fare. Devi indirizzare il tipo di cultura che si sviluppa con le tue doti. Puoi essere autoritario ma non avere nessuna autorevolezza e puoi essere formalmente gentile covando tutt'altro sentimento, che forse è anche peggio. L'unica regola alla quale non derogare è essere diretti. Accettarti per quello che sei. Far →

FOTO PETRA COLLINS

Marco Bizzarri, 57 anni,
di Reggio Emilia,
è presidente e amministratore
delegato di Gucci.

Sotto, Gucci Osteria a Beverly Hills e uno dei piatti in carta. A destra, l'attrice Gwyneth Paltrow e Massimo Bottura all'inaugurazione del locale, lo scorso febbraio.

vedere chi c'è dietro la maschera fin dal primo istante. Non puoi pensare di barare a lungo: puoi bluffare per un paio di giorni, ma poi la tua vera natura viene fuori e a determinarla non sono neanche, almeno non sempre, i comportamenti esteriori. Se una nonna è buona resta buona anche quando urla». Bizzarri non lo fa quasi mai. Nei decenni ha nuotato nella **contraddizione**. Nell'antinomia tra una statura fisica che può incutere timore e un'attitudine amichevole, Bizzarri non ha trovato la sua cifra da subito: «Ci ho messo tanto. Per anni non sono stato consapevole delle mie capacità e ho covato tanti dubbi e tante insicurezze. Non mi sentivo all'altezza: una sensazione che ho sempre avuto, che continuo ad avere e che in fondo considero positiva. Essere insicuri ti spinge a migliorare, a studiare, a evolverti». Il segreto di un successo che non ti schiacci, argomenta: «È non inseguirlo a qualsiasi costo. Un piano preciso per fare carriera non l'avevo e non l'ho mai cercato. Non mi sono mai sentito nato per fare un certo tipo di lavoro. Pensavo al domani e a me stesso come qualcosa in divenire». Nel progressivo apprendimento, spiega Bizzarri, c'è stato un apprendimento rapido: «Si sono stratificate esperienze che mi hanno reso più solido che in passato».

Capisce le persone meglio di quanto non accadesse ieri e spesso gli accade di stupirsi per il percorso compiuto: «Se mi scrutavo dal di fuori non mi trovavo così male, ma mi rendevo conto che c'erano dei personaggi che si vendevano molto meglio di me, che in sostanza erano molto peggio di quanto non fossi io». Li detestava? «Al contrario. Li ammiravo. L'odio non è il mio pane e costa un'immensa fatica. Li osservavo e mi dicevo: "Non potrò mai arrivare ai loro livelli"». Poi è avvenuto e nel superamento costante dei suoi limiti, Bizzarri ha trovato misure e cognizione del proprio valore. «Quando mi nominarono Ad di Stella McCartney, nel 2005, mi ritrovai in poco meno di un anno faccia a faccia con i Ceo di Gucci, di Yves Saint Laurent o di Bottega Veneta. Mi guardavo intorno e come Chatwin mi dicevo: "Che ci faccio qui?". Era gente che avevo visto solo sui giornali e mi sembrava di essere inadeguato».

Il vento ha fatto il suo giro e Bizzarri ne ha tratto un insegnamento fondamentale: «Con il tempo ti rendi conto che la vita è molto più semplice di quanto non ti immagini e che le persone sono molto più normali di quanto non pensi. Quella normalità, la normalità di ieri, ho fatto di tutto per non smarrirla. Non pensavo mai sarei arrivato fin qui, ma una volta giunto alla posizione che occupo non mi sono creato il problema, l'ansia o la preoccupazione di perderla. Adesso, da Ceo di Gucci, posso dire che sono lo stesso uomo di quindici anni fa. Non mi sono montato la testa e se sono cambiato è solo perché mi sono evoluto e ho aggiunto esperienza al mio bagaglio». Evolversi, assicura Bizzarri: «Costa fatica. Devi farti delle violenze perché non c'è progressione o strappo esistenziale che non incida nella carne viva. I passaggi di personalità che fai costano. Costano sempre. Il know-how richiede anni di **approfondimento**. Le generazioni di oggi purtroppo, bombardate da celebrities e da influencer, pensano che uno si svegli al mattino e impari a suonare la chitarra o il pianoforte». Invece no: «Invece no. Dietro un'avventura felice c'è lo studio. Il talento è importante, ma non conta più del dieci per cento. Se ce la fai non è mai per un virtuosismo fine a se stesso o per un guizzo. C'è il sudore. E non è retorica, è realtà».

Squilla un telefono: «Ciao vecchio». Dall'altro capo del filo, Massimo Bottura. L'amico di una vita, quello che telefona anche se è dall'altra parte del mondo: «Lo stesso che scelsi il primo giorno di scuola come compagno di banco». Scherzano, ridono, si burlano l'uno dell'altro, come accade da un quarantennio: «Quella ricetta dei cappelletti, quella di mia nonna, supera i tuoi, lo sai vero?». Si salutano, Bizzarri torna serio: «Alla fine le amicizie che durano si basano sulla **fiducia**. Io e Massimo abbiamo avuto nel tempo curiosità e interessi diversi, ma tutte le volte che ci vedevamo ci capivamo al volo e sapevamo esattamente cosa poteva dire l'altro in quel preciso momento». Niente è scomparso perché, dice Bizzarri: «Abbiamo un segreto. Ridiamo e parliamo con semplicità: senza dover armare per forza discorsi complessi. È un'alchimia che parte da molto lontano, che non crei fittiziamente e non ti inventi: o ce l'hai o non ce l'hai».

Bizzarri sogna che la stessa formula si possa applicare a un'Italia scossa da mesi drammatici e preoccupata dal futuro. La paura non serve. Serve un piano. Cita quello di Vittorio Colao: «Le ha lette le sue 123 pagine? Sono piene di ottime idee», le energie rinnovabili: «Il green è il futuro», la rivoluzione digitale, il turismo, la cucina. Con una sola avvertenza che riporta alla sapienza di sua nonna, a quella del suo amico Bottura, «un fuoriclasse che con grandissima intelligenza ha saputo combinare ciò che aveva appreso all'estero con la nostra tradizione riuscendo a esaltare le qualità della nostra terra», alle storie di ieri e alla **felice circolarità** di una saggezza tramandata attraverso le generazioni: «Non dobbiamo inseguire altri Paesi su terreni che non sono i nostri, ma dobbiamo fare leva sulle nostre eccellenze che ci rendono unici al mondo e diversi da tutti gli altri. Abbiamo una storia straordinaria, dei valori sui quali dobbiamo investire, una base che ci invidiano. Ripartiamo da lì». Si è fatto tardi, ma per sognare c'è sempre tempo. C'è ancora tempo. ■

«Cucinare è uno sport di squadra. Tutti erano importanti e nessuno indispensabile, ma l'artista non aveva nessun privilegio rispetto al portatore d'acqua»

FOTO COURTESY OF PABLO ENRIQUEZ, JACOB LAYMAN FOR GUCCI

PER TENUTE PICCINI

ETNA IN BIANCO E ROSSO

Nel dialetto dell'isola, «cauru» vuol dire «caldo», come l'energia che si sprigiona dall'Etna. «Scalunera», invece, significa «scalinata», a ricordare i pendii del vulcano, dove i muretti in pietra lavica formano i terrazzamenti adatti alla coltivazione della vite. Sono questi i nomi scelti per i vini di **Torre Mora**, l'affascinante cantina con vigneti a Linguaglossa e a Rovittello, che si va ad aggiungere alle altre sei proprietà di **Tenute Piccini**, azienda con sede nel Chianti Classico, della stessa famiglia da 130 anni. Ai circa 200 ettari totali di proprietà, se ne affiancano altri 500 in affitto, per una produzione di 17 milioni di bottiglie, un sogno ed un progetto imprenditoriale caratterizzato da anime molto diverse ma accomunate dalla capacità di raccontare con sincerità alcune tra le eccellenze del territorio Italiano.

● **WWW.TENUTEPICCINI.IT**

A Torre Mora, l'agricoltura è biologica, rispettosa della cultura del territorio e dei vitigni tradizionali: protagonisti sono il nerello mascalese per i rossi e il carricante per i bianchi.

L'Etna Bianco si abbina con frutti di mare e sushi, mentre l'Etna Rosato è da provare con le zuppe di pesce o con prosciutto e melone. Gli Etna Rosso sono i compagni di grigliate, arrosti e agnello, ma il Cauru sta bene anche con piatti vegetariani.

GUARDA, GUSTA, *SOGNA*

SGT. PEPPER'S LONELY HEARTS CLUB BAND
LSD

With A Little Help From My Friends è una canzone di *Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band*, epocale LP dei Beatles. Ed è anche il titolo che Massimo Bottura ha dato al suo nuovo menù dell'Osteria Francescana. Ogni piatto una canzone, un'emozione che compone il disegno di un'infanzia (dello spirito) ritrovata in una luminosa meraviglia di tutti i sensi

di ANDREA GRIGNAFFINI, foto JACOPO SALVI

CELLOPHANE FLOWERS & KALEIDOSCOPE EYES

SEPPIE, NERO DI SEPPIA, CAPPESANTE, COZZE E BOTTARGA

YELLOW SUBMARINE

ROMBO, PATATE, ANANAS, DAIKON, FIORI

Nella sua opera l'artista semina – dissemina – tracce di sé. Ma l'individualità di ciascuno è cosa sia individuale – ovvero assoluta, scissa, arbitraria – sia collettiva nel senso che è vincolata, legata a doppio filo con l'umanità e con le contingenze del momento storico in cui l'io si trova irretito e sempre in costante, operosa negoziazione. Ciò è vero per tutti gli artisti, e per tutti gli uomini, benché con gradienti e scale differenti. In taluni, per esempio, questa **individualità** può sembrare meno evidente ma solo perché essi preferiscono narrarsi attraverso le storie degli altri, siano questi altri Mario Soldati, un viaggio in Italia, un capitone che risale il Po, una sogliola mediterranea o un banchetto presso una corte rinascimentale estense, materializzato mediante una tarte tatin di frattaglie di germano, piccione e pernice. Poi, però, arriva l'imponderabile: il mondo intero si ferma, si cheta, si tacita, per qualcuno magari finisce, per qualcun altro inizia; per altri, finanche, si pacifica.

Per Massimo Bottura – che è sì pacifista ma pacifico solo come «l'acqua cheta» per i toscani – la voce interiore si è amplificata e l'arrivo della primavera – questa primavera, Anno Domini 2020 – ha coinciso col suo personale *Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band*. Se sapete di cosa stiamo parlando, sapete anche che l'album nacque per soddisfare due ragioni: ambientare – come una seduta d'ipnosi collettiva – i ricordi d'infanzia di ciascuno dei Beatles e, al contempo, proseguire una carriera musicale dopo che fu deciso di →

A DAY IN THE LIFE
PANE SFOGLIATO ANNODATO CON MIELE DI CASA MARIA LUIGIA E CRISTALLI DI SALE

STRAWBERRY FIELDS
RISO CON GAZPACHO DI FRAGOLA, LAMBRUSCO, GAMBERI, MOZZARELLA AFFUMICATA E PEPE DI SICHUAN

IF I'M WRONG
I'M RIGHT

MERLUZZO IN SALSA
DI CURRY VERDE

interrompere definitivamente tutte le tournée. Non è la prima volta, del resto, che un impedimento di ordine fisico diventa il pretesto per dare vita a una vera e propria opera di trascendenza. Nasce così un «concept menu» – il che non è propriamente una novità né in ambito musicale né in cucina – in cui tutte le canzoni o, pardon, tutti i piatti contribuiscono a comporre il medesimo disegno che, in questo caso come in *Sgt. Pepper's*, coincide con un'infanzia ritrovata, rifiorita, sbocciata, colorata, spiritualizzata e, soprattutto, corale... Una **primavera dello spirito** che diventa tanto più straordinaria per un uomo che ha sempre considerato la dimensione creativa una sorta di ritorno all'infanzia; un uomo «nel cui futuro ci sarà sempre futuro», parafrasando una sua celebre massima, che ha coltivato il proprio bambino interiore, il proprio sé sognatore – che poi sono la stessa cosa – col fine ultimo e unico di lasciar entrare e fluire sempre la luce e, con essa, la bellezza.

Così con queste premesse, individuali e collettive, nasce With A Little Help From My Friends: il menù di una nuova vita, di una Vita Nova che per la prima volta ha un andamento diverso rispetto ai menù – e alle altre vite – del passato di Massimo Bottura, il quale si è infatti imposto nell'immaginario culinario nazionale e internazionale come il re del remix – anche in musica – e del remake attraverso una contaminazione costante tra culture, colture, tradizioni, sensibilità e gusti. Lui, considerato il fautore di una nuova cucina assoluta – perché trasversale ai tempi e alle epoche e ubiqua perché ubiquitaria nello spazio – che attingeva simultaneamente da tutti i punti dell'ecumene terrestre e della storia degli uomini (pensiamo al suo Riso tra un'anatra all'arancia e un'anatra alla pechinese di qualche lustro fa) e per cui la cucina altro non era che un ponte tra diverse dimensioni spazio-temporali, oggi ordisce un menù che è il trionfo dell'hic et nunc, del qui e dell'ora, un menù senza riferimenti se non una traccia: la traccia musicale di un album che ha cambiato per sempre la storia della musica e, con essa, dell'umanità. Il contesto, una primavera interiore ed esteriore, metaforica e letterale, che trasporta per **libera associazione** nel pieno di una dimensione «flower power» la quale, con tutta la carica lisergica,

continua a pag. 106 →

WE ARE ALL CONNECTED UNDER ONE ROOF

RAVIOLI, PANCIA DI MAIALE AFFUMICATA, VONGOLE DI GORO E NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

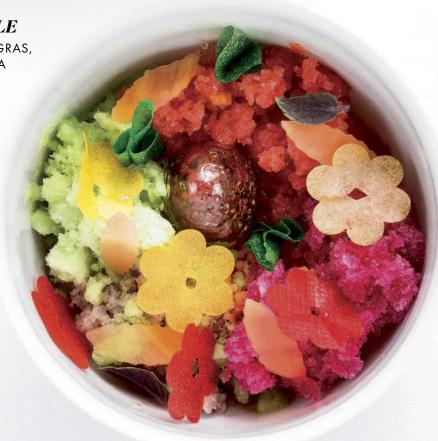
WHO'S AFRAID OF RED YELLOW GREEN AND ORANGE

PICCIONE GLASSATO CON MIRTILLO E SAMBUCO, SALSA DI CILIEGIE, CROCCHETTA DI PICCIONE CON ALBICOCCA E SAVOR

IN AND OUT OF STYLE

CRÈME CARAMEL CON LATTE, FOIE GRAS, CARAMELLO E MIELE DI MANUKA

SUMMER IS COMING

CRUMBLE CON SPUMA DI YOGURT, GRANITA DI PISELLI, FRAGOLE, CAROTE, AZUKI E SHISO, ORIGAMI DI PATATE E BASILICO

IN THE SKY

WITHOUT LUCY

PESCHE ARROSTO, SALSA DI MIRTILLI,
SCIROPPO DI BETULLE, GELATO AL ROSMARINO,
MERINGA DI ROSE, ZUCCHERO FILATO E AMARETTI

SGT. PEPPER'S LONELY HEARTS CLUB BAND (REPRISE)

VIGNOLA, CAMOUFLAGE, MACARON DI LAMPONE, MADELEINE ALLO YUZU

psichedelica che la contraddistingue, diventa universale nel senso di universalmente codificabile benché si riesca ad abdicare alle ragioni della logica in luogo di quelle dello spirito. Le uniche, invero, in grado di far comprendere le numerose **sinestesie** in ballo, spesso simultanee, stratificate, sempre inscindibili: colori che traghettano gusti e gusti che fanno visualizzare colori, senza soluzione di continuità tra le percezioni.

Citiamo tre portate, in particolare, tra le dodici. Il pane, che non è complemento bensì un piatto vero e proprio e, più propriamente, un incipit: un pane da assaggiare sfogliandolo, come un bandolo, una matassa, un nodo gordiano da districare e tirarne i lembi sovrapposti e congiunti dal miele e dal sale, chiamato *A Day in The Life* come a dire che un unico giorno di un'unica vita possa avere la dimensione – e la dignità – di una vita intera e di tutte le vite, se vissuto in maniera senziente. Simultaneità totalizzante, s'è detto, come il tutto, o *Tutto* di Alighiero Boetti, benché in accezione ecumenica ed eucaristica. *Strawberry Fields* viene poi da un ricordo, il riso alle fragole: un piatto kitsch degli anni Ottanta ottenuto con un gazpacho di fragola, Lambrusco, gamberi, mozzarella affumicata e pepe di Sichuan, un piatto che sarebbe perfino «semplice» se la fragola non trasfigurasse nella sensazione del pomodoro perfetto, e dunque inesistente, merito forse della combinazione col Lambrusco di Sorbara. L'illusione, qui, non è dunque ottica ma gustativa: e la percezione è vividissima ma irreale. Chiudiamo questa **incursione nel fantastico**, nuovo mondo di Massimo Bottura, un mondo dove perfino il dolce e il salato si scambiano le parti, e le percezioni, combinandosi e confondendosi con *In and Out of Style*, un crème caramel con latte, foie gras, caramello e miele di Manuka o, se preferite, una bavarese di foie gras dove del foie gras è restituita l'impareggiabile consistenza tesa, compatta, gelatinosa: quasi un bolognese fiordilatte mimetico, strabiliante trasfigurazione del foie gras nel latte e nel miele e viceversa, dove dolce e saporito, caramellato e sapido si coronano nell'assenza di reazioni di Maillard. ■

OTTO SINTONIE *NON CONVENZIONALI*

DA FRANCIA E ITALIA AL GIAPPONE (PASSANDO PER LA GERMANIA), VINI E COCKTAIL FANNO BRILLARE TUTTI I SAPORI DEL MENÙ

1 GRANITE DOMAINE DE L'ECU 2018
MELON DE BOURGOGNE, LOIRE
Un vitigno borgognone rarissimo (il Melon) per un vino bianco agrumato e mieloso colto nella sua più anticipata immediatezza di beva.

2 FONTE CANALE CRISTIANA TIBERIO 2017
TREBBIANO D'ABRUZZO
Il Trebbiano d'Abruzzo in una versione che richiama tutta la sua primigenia fragranza spontanea e salina, perfetto in apertura trasgressiva.

3 BUT IT'S ALL RIGHT
ROSA MANTOVANA, RIESLING TEDESCO, ERBE AROMATICHE, TONICA
Un wine-drink di grande creatività che abbina gli aspetti fioriti opulenti della rosa con la pietrosità del riesling corroborata dalla tonica.

4 SAUTERNES CASTELNAU DE SUDUIRAUT 2010
MUSCADELLE, SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC
Le interpolazioni con il Sauternes sono una passione del maître sommelier Giuseppe Palmieri che declina le dolcezze del vino in modo che rilancino il piatto.

5 BOCA LE PIANE 2015
NEBBIOLO, VESPOLINA, PIEMONTE
Un Nebbiolo del Nord che gioca sui toni più raffinati del frutto e dimostra il valore di una denominazione (Boca) anche con toni speziati.

6 SIR PAUL
DIBALDO BITTER, MIELE ALL'ANICE, DURONI, SUCCO DI AMARENE
Altra passione di Palmieri: i drink. Qui la sua seconda creazione con un bitter profondo e cupo che trova vie aromatiche suadenti.

7 YUZU SAKE HEIWA SHUZO WAKAYAMA
Quando il Sake si fonde con un agrume così pregnante come lo Yuzu: un sorso cristallino e citrico quasi fosse un sorbetto in versione liquida.

8 MUFIS MARCO SARA 2017
PICOLIT, FRIULI-VENEZIA GIULIA
Si chiude con un mito italico che ritrova il suo splendore in una versione originale e intrigante di un piccolo produttore controcorrente.

NEL NOME

DEL PADRE

La pizza «collettiva» e l'insalata di recupero. Il rigore creativo. Le preghiere prima del servizio. I tavoli dei monaci e i gavettoni. Abbiamo pranzato con la brigata-famiglia dell'Osteria Francescana. Scoprendo che il palato è una faccenda «glocale», la gerarchia orizzontale. E il patriarca? Democratico

di SARA TIENI, foto JACOPO BENASSI

«BASSO PROFILO, ALTISSIME PRESTAZIONI»

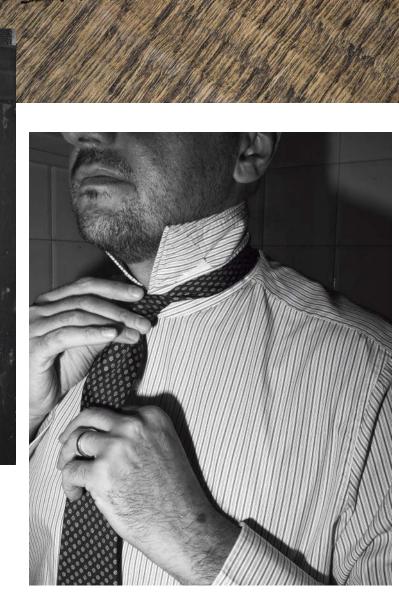
BEPPE PALMIERI, maître e sommelier

È il mantra dell'elegantissimo responsabile di sala, «in 25 anni non ho mai bevuto un bicchiere di vino durante una giornata di servizio». Della gerarchia, la pensa così: «Qui è orizzontale: tutti motivati, tutti responsabili». Ha un debole per l'opera *US Navy Seals* di Vanessa Beecroft, «simbolo di rigore e avanguardia».

PIZZA MARGHERITA

FUOCO ALLE POLVERI

MICHELE DI GIÀ, panificatore

Le trasforma in qualcosa di indimenticabile (vedi il pane sfogliato con sale e miele nel nuovo menù) le cosiddette «polveri», che nel gergo di cucina sono le farine. Materano, 24 anni, cura tutti i giorni i suoi due lieviti, battezzati Francesco 1 e 2. Prega prima e dopo il servizio. In cucina tiene una piccola biblioteca culinaria perché «continuare a studiare è vitale».

CREARE, DALLE BASI

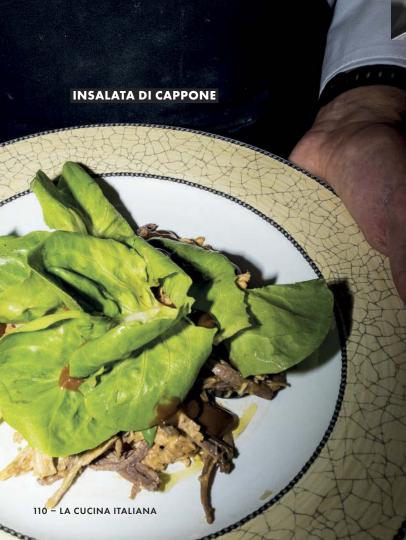
GIULIO MARTIN, responsabile del laboratorio di cucina e addetto alle preparazioni dei pasti per lo staff

Padovano, lavora da sei anni all'Osteria Francescana. «Mi stimola impiegare certe basi per il ristorante, che altrimenti andrebbero sprecate, per creare qualcosa di buono, nutriente, sostenibile per noi. La cucina italiana? Rappresenta il Paese in cui sono nato. Qui la trasmettiamo a tutti, in modo che poi, da Modena, giri il mondo».

INSALATA DI CAPPONE

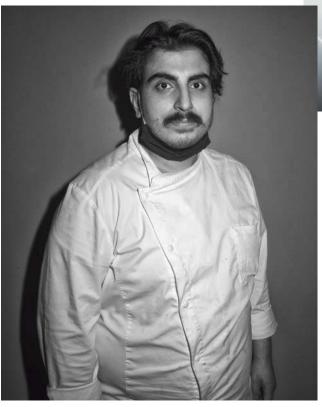
REGOLE (INFRANTE)

ALLEN HUYNH, capopartita secondi

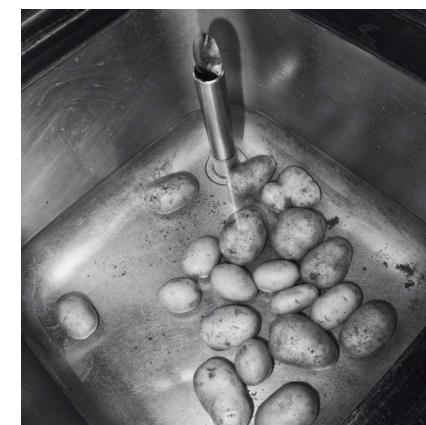
Canadese di origini vietnamite, un debole per i pomodori maturati al sole. Il relax con sigaretta è una piccola trasgressione. «Il fumo rovina le papille gustative. Intanto rifletto sul taglio delle verdure, a come fare meglio». Massimo Bottura si infastidisce? «Come farebbe un padre: è democratico, crede nel lavoro. La vecchia brigata dove il capo urla non esiste più. Almeno qui».

PRIMI DI TUTTO

JONGHO CHOI, capopartita primi

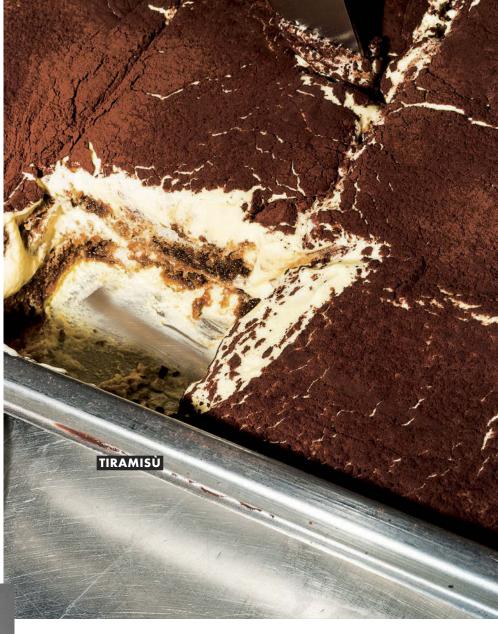
Sudcoreano, lavora con Massimo Bottura da due anni. «La brigata è una comunità: bisogna occuparsi l'uno degli altri. Conservarsi in una stato psicofisico eccellente». Dalla condivisione viene il meglio, come una pizza farcita con resti di pancia di maiale e salsa barbecue, «un po' italiana, un po' americana, è piaciuta a tutti».

FUSILLI CON PESTO ALLA TRAPANESE

LE DUE SICILIE

ETTORE SURDO, responsabile del laboratorio di cucina e addetto alle preparazioni dei pasti per lo staff

«Sono arrivato tre anni fa e non me ne sono andato più. Vengo da Trapani, ho dentro la Sicilia, le sue tradizioni. Da Massimo ho imparato a rielaborarle. Durante il lockdown ho ripensato un piatto della mia terra: spalla d'agnello con una cassata salata. Un piatto per me è arte collettiva».

ACQUA E TERRA

TAKAHIKO KONDO, sous chef insieme a Davide Di Fabio

Detto «Taka», giapponese di Tokyo, con Bottura da venticinque anni, sposato con Karime Lopez, messicana, cuoca della Gucci Osteria da Massimo Bottura di Firenze. Qui pranza seduto a un tavolo che si ispira a quelli dei monasteri. «La cucina giapponese è acqua, quella italiana terra», dice. «In comune abbiamo il culto per le materie prime».

TIRAMISÙ

DOLCEMENTE

DOINA PAULESCO, pasticciera

Ventisei anni, moldava cresciuta a Milano, è all'Osteria Francescana da due anni. Da tre mesi si occupa della pasticceria. «Prima ero agli antipasti». Adora il tiramisù: «Qui è importantissimo: scandisce i compleanni. L'ho capito subito: ognuno è lontano da casa, ha bisogno di sentirsi una famiglia».

GENIO ITALICO

DAVIDE DI FABIO, sous chef

Abruzzese da parte di padre, madre milanese, ha stravolto le regole già da bambino, cuocendo la pasta nella salsa di pomodoro anziché nell'acqua. Il suo motto? «La cucina è la mia libertà di espressione e la più grande forma di comunicazione al mondo».

Pizza Margherita

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 18-22 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 TEGLIE

600 g farina 00 (forza 220)
400 g farina 00 (forza 300)
oppure tipo 1 (forza 300)
300 g sugo di pomodoro fresco
300 g mozzarella di bufala
10 g lievito di birra fresco
olio extravergine di oliva
malto
basilico
sale

Impastate le farine con 600 g di acqua a temperatura tra 3 e 4 °C.
Unite 1 g di malto e il lievito e impastate velocemente. Fate riposare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti.
Unite poi altri 100 g di acqua, sempre a 3-4 °C, in tre mandate, aspettando ogni volta che venga bene assorbita: ci vorranno circa 20 minuti impastando a mano, 7-8 minuti con una planetaria.
Ponete l'impasto in frigo per 20 minuti.
Aggiungete quindi 20 g di olio e 20 g di sale e impastate di nuovo fino a quando non otterrete una massa elastica e compatta; ponetela a riposare in frigorifero per 12-16 ore.
Dividete l'impasto in 2 panetti e fate raddoppiare di volume sulla placca del forno a temperatura ambiente per 3 ore e 30 minuti circa.
Stendete poi i panetti, copriteli con la pellicola e lasciateli riposare ancora 1 ora.
Stendeteli di nuovo per l'ultima volta.
Infornate a forno già caldo, in modalità statica, a 260 °C per 12 minuti; sfornate, farcite con il sugo di pomodoro e finite di cuocere per altri 3-4 minuti.
Completate con mozzarella, spezzata con le mani, e foglie di basilico.
TRUCCO Per rendere la pizza più croccante, subito dopo la prima cottura mettetela in abbattitore di temperatura per 15 minuti.

Insalata di recupero con cappone e maionese all'aceto balsamico

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
più 8-10 ore di cottura della carne

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

2 kg 1 cappone
500 g olio di semi
400 g biancostato
400 g lattuga fresca
200 g croste di Parmigiano Reggiano 30 mesi
75 g aceto balsamico artigianale Villa Manodori
50 g cetriolini sott'aceto
50 g cipolline in agrodolce
50 g olive nere
50 g capperi dissalati
2 cipolle
2 carote – 1 uovo
1 gambo di sedano
sale

Tagliate le cipolle a metà e bruciacchiatele leggermente sulla griglia.
Raccoglietele in una capiente casseruola con 2 litri di acqua fredda, le croste di parmigiano, il cappone, il biancostato, le carote e il sedano.
Cuocete a fiamma bassa per 8-10 ore, eliminando, a partire dal primo bollore, grasso e impurità che salgono in superficie.
Scolate infine le carni e le croste di parmigiano, fatele intiepidire e spolpate il cappone con le mani. Spezzettate grossolanamente il cappone e il biancostato e mescolateli con le cipolline in agrodolce, le olive nere, i cetriolini tagliati a tocchetti e i capperi.
Preparate la maionese di aceto balsamico: unite l'uovo e l'aceto balsamico in un recipiente alto.
Frullate a bassa velocità con un mixer a immersione, aggiungendo lentamente metà dell'olio di semi fino a quando la maionese non inizia a emulsionarsi.
Unite lentamente al composto il restante olio, sempre a filo, fino a esaurirlo.
Aggiustate di sale e, se gradito, aggiungete ulteriore aceto.
Condite l'insalata di cappone con la maionese. Completate con la lattuga.

Fusilli con pesto alla trapanese

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g fusilli
400 g pomodorini maturi datterini o ciliegia
50 g Parmigiano Reggiano grattugiato
50 g basilico
50 g mandorle pelate
50 g olio extravergine di oliva Villa Manodori
sale

Frullate le mandorle in un mixer.
Unite quindi il parmigiano, i pomodori e il basilico, infine l'olio di oliva, a filo, continuando a frullare.
Aggiustate di sale. Procedete frullando per brevi periodi, finché non avrete ricavato una crema.
Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e tenete da parte un bicchiere dell'acqua di cottura.
Conditela con il pesto unendo, solo se necessario, qualche cucchiaio di acqua di cottura. Servite subito.

Tiramisù

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

400 g savoiardi morbidi fatti in casa
250 g mascarpone freschissimo
250 g panna fresca
200 g caffè zuccherato
80 g zucchero semolato
50 g 4 tuorli
40 g Marsala
cacao amaro in polvere

Cominciate a montare i tuorli in una ciotola con le fruste. Scaldate in un pentolino lo zucchero con 40 g di acqua fino a 121 °C quindi versatelo a filo sui tuorli, continuando a montarli con una frusta: si pastorizzeranno, senza cuocere.
Lavorate brevemente con una frusta il mascarpone e unitelo al composto di tuorli e zucchero. Incorporate poi la panna montata mescolando con delicatezza con una spatola, dal basso verso l'alto.
Unite infine il Marsala al caffè.
Stendete uno strato di crema al mascarpone in una teglia, distribuitevi i savoiardi passati velocemente nella bagna di caffè e Marsala. Ripetete l'operazione finendo con uno strato di crema al mascarpone.
Completate con una spolverizzata di cacao.

VIENI AL MARE *con me*

Un giorno, nell'estate italiana. Dai fagottari al beach club, le nostre vacanze tra piacere del sole e dei sapori

di **CAMILLA BARESANI**
foto **MASSIMO VITALI**

«LAMPEDUSA» 2012

«VENEZIA SAN MARCO» 2005

«TRITTICO FORUM» 2011

L'Italia delle vacanze è a tal punto connaturata nel nostro immaginario che, alle prime aperture dopo il confinamento, già parlavamo moltissimo di dove avremmo passato l'estate. Come se gran parte di noi non fosse rimasta bloccata in una sorta di limbo inattivo, dove l'unica cosa stancante erano stati i pensieri e i pericolanti collegamenti su Zoom, non certo le azioni. Eppure, più che di noiose e anzi angosciose chiacchiere su come ce la saremmo cavata nelle fasi successive, ha fatto irruzione nelle nostre vite tutto un discutere su dove e come avremmo passato i fine settimana e le imminenti vacanze, in quali case o località, con il camper o la tenda, o in affitto, in visita da amici o invece presso remoti parenti. Per giunta, erano progetti o fantasie concepite con considerevole soddisfazione, anzi con sollievo, per la rinunzia alle vacanze all'estero, alle fatiche degli aeroporti, ai grandi e costosi viaggi. Un modo di sentirsi virtuosi per l'imminente riscoperta del nostro Paese, meno affollato di turisti, meno trafficato, in pratica più bello e confortevole che mai.

Durante le prime settimane di libertà, quando ancora non erano stati riaperti i confini tra le regioni, mi è capitato di trovarmi a pedalare godendo di quel ritorno alla normalità che è l'aroma del cibo del weekend, un profumo specifico che riempie il paesaggio italiano. Passavo in bicicletta lungo il litorale della Versilia attorno all'ora di pranzo, continuamente investita dall'odore di pesce fritto che arrivava dai ristoranti della spiaggia: una rassicurazione che nulla era cambiato, che si poteva **tornare alla vita** di sempre. Poi, qualche giorno dopo, pedalando invece in cima alle Apuane, passavo accanto a radure dove i gitanti dotati di carbonella arrostivano salamelle e costine: che voglia di fermarsi e dire: «Scusate, so che è una faticaccia il barbecue, ma *continua a pag. 122* →

«TROPEA BOAT» 2015

non è che mi allunghereste qualcosa? Ne ho diritto, ho tanto pedalato per salire sin qui…».

Va detto che tra i diritti sanciti dalla Costituzione (al lavoro e all'uguaglianza di genere) e le conquiste della contemporaneità (la banda larga, l'aria condizionata e il riscaldamento, i canali satellitari) esiste per noi italiani un diritto non istituzionalizzato ma percepito, quello alle vacanze e al loro sapore. Del resto, il cinema ha molto raccontato questa nostra specificità del cibo da spiaggia, pastasciutte e pesci fritti o arrosto, telline e riso, patate e cozze, cibi cucinati perché di certo non di soli panini sono fatti i nostri pasti, come invece nelle tradizioni nordiche dei neodefiniti «paesi frugali». I romani hanno un magnifico termine per chi si porta frittate e pasta al forno sugli scogli o sulla sabbia: sono i «fagottari». Un appellativo coniato nel dopoguerra, quando ancora non esistevano ristoranti balneari né contenitori termici o pellicole e stagnole, ma si andava al mare confezionando fagotti di cenci che contenevano il pasto della famiglia. Il più classico dei classici film che raccontano quella gloriosa stagione delle vacanze popolari è del 1951, *La famiglia Passaguai*, con Aldo Fabrizi (il cavalier Peppe Valenzi) che porta moglie e figli in spiaggia a Fiumicino, immancabilmente muniti di lasagne, parmigiana di melanzane e cocomero. Nel '77, Sergio Citti uscì con il film *Casotto*, trama sconclusionata con un'incongrua Jodie Foster ancora adolescente, che tuttavia rimane aggrappato alla memoria per le scene di **pantagrueliche mangiate**, all'ombra del suddetto casotto, una baracca poggiata sulla sabbia di Ostia. Mentre il cinema americano ci forniva immagini di atletici surfisti e bagnine curvacee, da noi la spiaggia e le sue seduzioni ruotavano ancora attorno all'ora di pranzo, quando malridotti fagottari e ricchi commendatori si ponevano, ognuno a modo suo, il tema esiziale di cosa e come mangiare.

Le spettacolari immagini di queste pagine, opera di un celebrato artista della fotografia italiana, Massimo Vitali, raccontano il momento della vacanza che precede o segue l'ora dei pasti. Vitali ci coglie nelle varie estensioni della nostra curiosità vacanziera, che vanno dallo stare a mollo nelle acque turchesi di Lampedusa e

«DONNA TIROLESE» 2002

«SANTA CESAREA DIPTYCH» 2011

Tropea all'arrostirci sdraiati sugli scogli del litorale pugliese, alla gita culturale ai Fori imperiali e a Venezia, fino ai concerti in alta quota della Val di Fassa, appuntamento annuale divenuto fondamentale per gli amanti della musica dal vivo nell'aria vivida e pungente delle vette. Vitali è tuttavia, per antonomasia, il fotografo delle spiagge italiane. Ne ha fatto una forma d'arte riconosciuta da curatori e collezionisti di tutto il mondo. Le sue foto sovraesposte, come sbiancate dalla luce, le geometrie dei corpi sdraiati al sole o infilati nell'acqua del mare sono il compendio delle nostre estati. Pur nell'affollamento delle spiagge che ritrae, l'idea che ci suggerisce non è di ressa o caos, o malessere, come in certi scatti estivi del sadico fotografo britannico Martin Parr, con la grottesca esibizione di calzini, pance, scottature, di ridicoli abbigliamenti da spiaggia, in una sgrammaticatura estetica che devasta il paesaggio altrimenti suggestivo dell'estate. Le immagini di Vitali esprimono invece un'eleganza geometrica e un'allegria di colori dei costumi da bagno e dell'abbigliamento, come fiori sbocciati nel lucore accecante della canicola estiva. Seppur nell'essere moltitudine, c'è l'eleganza di una bellezza goduta pacificamente e felicemente. C'è un occhio benevolo, che ci fa sentir parte di quelle foto: vorremmo anche noi essere tra i turisti ritratti come puntolini nel colmo del benessere italiano, senza presagi negativi, **abbandonati alla dolcezza** e alla bellezza. È l'estate spensierata che trapela persino dalle ricette dell'Artusi: «Popone col prosciutto e vino generoso perché giusta il proverbio: Quando sole est in Leone / Pone muliem in cantone / Bibe vinum cum sifone». Un secolo più tardi, a godersi cibo e vino sono forse le mogli gourmet e appassionate di accostamenti enologici, ponendo «in cantone» mariti narcisi, dediti al running, alla palestra e alla dieta.

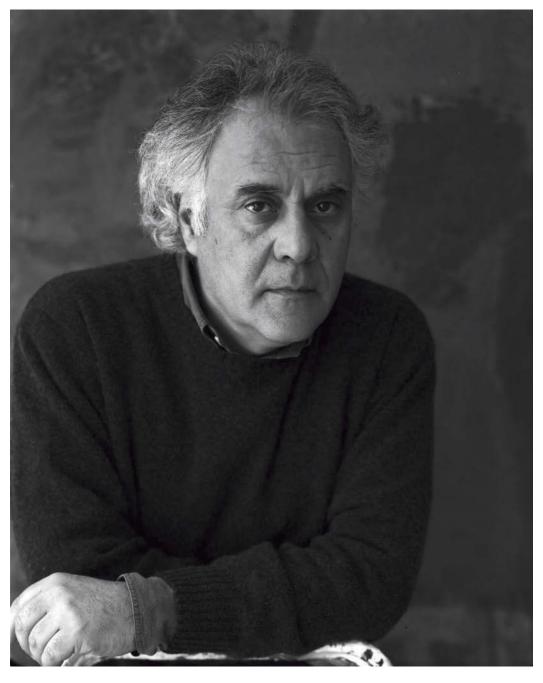
Penso a un imperdibile romanzo italiano di Raffaele La Capria, che meritò il premio Strega nel 1961. S'intitola *Ferito a morte*, e racconta le estati di un gruppo di vitelloni napoletani. Il libro ebbe poi una riduzione cinematografica, *Leoni al sole*, con una fantastica Franca Valeri che interpreta una critica gastronomica in missione a Positano per conto del giornale per cui lavora.

Massimo Vitali, la cui famiglia è di Fermo, e che poi ha vissuto all'estero sviluppando una carriera internazionale, ed è infine tornato a vivere in Italia, a Lucca, frequenta da anni lo stesso bagno di Marina di Pietrasanta. Dice che «l'estate italiana è scandita dalle spiagge». E aggiunge che i nostri corpi raccontano il cambiamento culturale di questi anni. «Sono un buon microcosmo per studiare la società, per notare come sono cambiati i costumi: i tatuaggi, il paradosso che quando i seni delle donne erano ancora naturali vigeva il topless, e ora che invece molti sono artificiali vengono coperti e assistiamo alla prevalenza del sedere».

Dalle teglie di lasagne dei fagottari al fritto del beach club, dai topless ai perizomi, dalle montagne da scalare alle cime come anfiteatro di concerti dal vivo, le mutazioni del nostro Bel Paese accompagneranno questa lunga estate, in cui tutti sogniamo al di là di ogni sciagura di ottenere il nostro angolo di svago, di socializzazione, di paesaggio, e persino di turismo culinario. ■

MASSIMO VITALI
Nasce a Como nel 1944. Dopo gli studi al London College of Printing, negli anni Settanta è fotoreporter per agenzie e riviste di tutta Europa. Alla fine degli anni Ottanta lavora nel cinema e nella televisione tornando infine alla fotografia, come mezzo di ricerca artistica. Nel 1995 inizia a fotografare le spiagge italiane, che ritiene un punto di osservazione privilegiato dei cambiamenti della società.

RITRATTO SETTIMIO BENEDUSI

I SAPORI DELLA MEMORIA

Archetipi, tradizioni, rituali. Sono tra gli ingredienti più importanti dell'opera di Mimmo Paladino. Gli stessi che l'artista ritrova nei cibi preferiti, che sono quelli antichi e più sacri. Sempre cucinati dai suoi amici (mai da lui)

di **PAOLO LAVEZZARI**, foto **GIACOMO BRETZEL**

«Potrei mangiare tutte le sere spaghetti al pomodoro o alle vongole e non mi stancherei mai». Una risposta forse fin troppo conseguente alla fatidica domanda – «il piatto preferito» – per Mimmo Paladino, artista da sempre così intimamente legato alle tradizioni e alle culture mediterranee. La sua è in effetti una continua riscoperta nonché dichiarazione di verità e archetipi ispirati ai popoli che solcavano quel mare ben prima che fosse «nostrum».

«Non esistono confini reali, sono solo strumentali», conferma. «Dovunque vado mi interesso al cibo del luogo perché esprime le culture di una nazione. È quando queste si mescolano che la cosa si fa più intrigante da tutti i punti di vista. L'uomo non ha confini e da quando ha cominciato a viaggiare ha portato sempre qualcosa con sé. Il nostro **Mediterraneo** è nato così: penso al vino dei Greci o alle influenze arabe nella cucina del Meridione». Quando poi il cibo lo ripesca nella dispensa della sua memoria personale, Paladino ne fa spesso ispirazione artistica. «Qui al Sud, la notte di Pasqua», dice, proprio citando un suo grande quadro del 1981 dallo stesso titolo (ora al Kunstmuseum di Basilea, raffigura un tavolo colmo di cose probabilmente commestibili), «era per noi bambini magica, più del Natale. Si preparavano dolci rustici a volontà, ma fino a giorno fatto non potevamo toccare nulla. Una specie di tortura». La tradizione domestica diventava rito collettivo: «Non avendo in casa forni capienti, le famiglie mandavano a cuocere quei dolci nei grandi forni della città da cui, alle tre di notte, tornavano in sporte traboccanti». Sarà per questo che, nella sua tenuta a Paduli, di forni a legna ne ha tre? «Io sono in collina, ma, se vado a valle, ne voglio uno anche lì...», scherza, ma non troppo.

Mimmo Paladino, tra i protagonisti della corrente artistica della Transavanguardia, ritratto nella pagina accanto e, sopra, nella sua tenuta di Paduli, vicino a Benevento; intorno a lui, le sculture in pietra di Vicenza *Testimoni* (1994). A sinistra, un angolo dello studio. Sotto, uno dei quadri più amati da Paladino: *Il mangiafagioli*, dipinto di Annibale Carracci del 1584, conservato alla Galleria Colonna di Roma.

Il **fuoco** e la **legna** sono gli stessi «ingredienti» per fare quel pane al centro anche di un quadro che Paladino ha a cuore, *Il mangiafagioli* di Annibale Carracci (1584), «una scena popolare, quasi una istantanea, il versante umile e popolare dell'opera di un maestro della tradizione cinquecentesca più colta e classica». Sarà un'affinità fisica, di abbigliamento, cronologica, ma il contadino immortalato da Carracci ricorda lo straordinario Sancho Panza che fu Lucio Dalla nel primo film diretto nel 2006 da Paladino, *Quijote* (l'hidalgo era Peppe Servillo), libera interpretazione di un classico, come accade nelle sue opere. «La scena del sogno di Sancho si svolgeva in una cantina dove, dal soffitto, pendevano dei prosciutti. Non c'erano battute, ma Lucio inventò una specie di folle mantra in cui, sognando ubriaco, elencava delle pietanze in un napoletano incomprensibile». Primo film, dicevamo, perché – è un'anteprima assoluta – in questi giorni si sta concretizzando un nuovo progetto. Il tema è ancora più impegnativo: la *Divina Commedia*, ma come vedete Willem Dafoe e Abel Ferrara che, nei ruoli di Dante e Virgilio, reciteranno in inglese?

Torniamo al **pane** che per Paladino è anche materia pittorica e simbolica. «C'è spesso nelle mie opere, così primitivo e arcaico: dalle pagnotte con la scritta "Respiro" →

FOTO AG. GETTY IMAGES

A sinistra, un'immagine notturna dei *Testimoni* di Mimmo Paladino. Sotto, ancora il grande studio dell'artista.

«Sono ghiottissimo della cassata siciliana, mia nonna era di Palermo. È un dolce legato al mondo arabo, che non è mai mutato, se non nella decorazione con la frutta candita inventata in omaggio al re»

tracciata a calce alle tele su cui ne ho incollato dei pezzi come *Meteore di pane*, *Il pane della storia*, *Il silenzio del pane*, fino all'installazione *Pane e oro*, a Napoli». Quest'ultimo lavoro con Made in Cloister è stata l'occasione di un nuovo incontro con Massimo Bottura, amico con cui dopo il portale del Refettorio Ambrosiano per Expo 2015 condivide intense esperienze. «Davanti alla cucina di Massimo si resta davvero come di fronte a una forma di creatività alta, molto simile alla pittura. Mentre io mi servo di polveri e di colori, lui prende delle cose e mette tutto nel crogiolo per realizzare qualcosa di buono. Sa come tirare fuori la potenza di ogni ingrediente. Per il Refettorio di Napoli ho disegnato oltre ai tavoli anche i piatti. Se non il cibo, ho messo almeno tutto ciò che lo regge e lo contiene».

La ceramica è difatti un mezzo che Paladino ha spesso declinato, sempre con la consueta **libertà espressiva**, ora in raffinate produzioni custom made come il servizio tavola di pezzi unici fatto a Faenza per Gianni Versace – «sono quei divertimenti... per un amico che ama la bellezza... doveva cambiare casa, così glielo fai tu...» –, ora in umili oggetti come appunto le ciotole, ora in installazioni di architettonica potenza come la *Porta di Lampedusa-Porta d'Europa*, il monumento di quasi cinque metri di altezza per tre di larghezza, realizzato in **ceramica** refrattaria e ferro zincato, inaugurato il 28 giugno 2008 sull'isola.

Paladino e i fornelli? «Non cucino perché trovo che sia una attività che richiede la massima attenzione a ciò che si usa, ai dosaggi. Questa attitudine ce l'ho nel mio lavoro, ma nella mia pittura gioco anche molto sulla casualità. Il metodo non mi appartiene. E poi, un buon piatto è molto più comodo farselo preparare. Ho molti amici che cucinano benissimo, sempre cose **rituali**». Torniamo dunque alla storia e ai suoi ritmi. «Alle spalle di ogni piatto autenticamente caratteristico», spiega, «c'è sempre un episodio legato a una ricorrenza religiosa o della tradizione». Per esempio? «Lo scammaro napoletano viene dalla umile cucina francescana; è una frittata senza uova fatta con spaghetto, olive nere e capperi che i monaci preparavano durante la Quaresima per i confratelli ammalati. Era uno strappo alla penitenza. La ricetta è passata alla gente perché qui eravamo pieni di conventi. Un'altra testimonianza di questa **contaminazione** è il cardone, un piatto natalizio tipico di Benevento. Altro non è che una zuppa santé, ma c'è un motivo. Nel Settecento, il principe Talleyrand fu a lungo al governo del Ducato di Benevento. La ricetta viene sicuramente dai cuochi francesi delle sue cucine. Poi, il contatto con il popolo ha radicato la tradizione». Altre ispirazioni gastronomiche? «Il caciocavallo del Gargano, dove vado al mare. Ha una bellissima forma e per farlo si usa il latte della mucca podolica, una razza dalla storia antichissima che va protetta e valorizzata». ■

STILE ALPINO AL FEMMINILE

Ci sono poche donne nelle cucine di alto livello, ma non al Feuerstein Nature Family Resort. L'executive chef Tina Marcelli, classe 1986, ha riunito attorno a sé una numerosa brigata a prevalenza femminile con cui prendersi cura degli ospiti, dalla prima colazione alla cena. Tina fa affidamento su materie prime di altissima qualità, prodotti di stagione e del territorio, erbe officinali e aromatiche, per dare vita a creazioni originali e innovative che rendono contemporanea, valorizzandola, la consolidata tradizione locale. Questa filosofia ispira sia le proposte servite nel ristorante dell'hotel, sia la cucina Artifex, il nuovo locale gourmet inaugurato nel 2019. Qui la cuoca interpreta le eccellenze gastronomiche dell'Alto Adige mescolandole in modo sorprendente con spunti della cucina internazionale e nazionale. Tra i suoi piatti più rappresentativi spicca la tartare di manzo di razza Pustertaler, servita su una crema di cavolfiore fermentato e accompagnata da cuscus di cavolfiore: «Un piatto molto femminile, profumato con olio di abete di montagna e violette».

WWW.FEUERSTEIN.INFO

Circondato dai boschi e dalle vette della Val di Fleres, il Feuerstein Nature Family Resort è un magnifico cinque stelle a pochi chilometri da Vipiteno e dal Passo del Brennero.

Foto Kottersteger

L'ARTE DI MANGIAR BENE
il dolce

L'abbiamo scoperta da bambini con le buone torte fatte in casa. Per non dimenticarla, ecco quattro intramontabili della pasticceria di Pellegrino Artusi (fra un mese si festeggiano i due secoli dalla nascita)

ricette **JOËLLE NEDÉRLANTS**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

BABÀ

«Questo è un dolce che vuol vedere la persona in viso, cioè per riuscir bene richiede pazienza ed attenzione»

Zuccheriera e piatti della pasta Margherita e del babà **Richard Ginori**, fondo di carta da parati **Jannelli&Volpi**.

PASTA MARGHERITA

«Avendo un giorno, il mio povero amico Antonio Mattei di Prato (...) mangiata in casa mia questa pasta ne volle la ricetta, e subito (...), portandola a un grado maggiore di perfezione e riducendola finissima, la mise in vendita nella sua bottega. Mi raccontava poi (...) che quasi non si faceva pranzo in quelle campagne che non gli fosse ordinato»

Babà

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 3 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g farina
70 g burro
50 g zucchero
80 g uvetta
80 g latte – 25 g canditi
18 g lievito di birra
2 uova – 1 tuorlo
Marsala – rum o Cognac
sale

Mettete l'uvetta a bagno con 2 cucchiai di Marsala.
Sbriciolate il lievito, mescolatelo con 60 g di farina e impastate con un po' di latte ottenendo un panetto piuttosto sodo. Incidetelo a croce e lasciatelo lievitare al tiepido per 30-40 minuti.
Mescolate poi le uova e il tuorlo con lo zucchero.
Amalgamate (preferibilmente nell'impastatrice) la farina rimasta con il panetto lievitato, il composto di uova, il latte rimasto, il burro a pezzetti, 5 g di sale, 1 cucchiaio di Marsala e 1 di rum.
Lavorate tutti gli ingredienti finché non otterrete un impasto liscio e molto morbido che si stacca dalla ciotola (ci vorranno 5-8 minuti); incorporate alla fine l'uvetta, sgocciolata, e i canditi a tocchettini.
Imburrate uno stampo scannellato grande o piccoli stampini e distribuitevi l'impasto: dovrà occupare poco più di ⅓ della capacità dei recipienti.
Coprite con la pellicola e lasciate lievitare finché l'impasto non sarà cresciuto fino a giungere 1 cm sotto il bordo dello stampo (ci vorranno circa 2 ore e 30 minuti).
Infornate il babà a 180 °C per 25-30 minuti (18 minuti per gli stampi piccoli): sarà cotto quando avrà un bel colore dorato.
Sformate il babà e lasciatelo raffreddare su una gratella.
Servitelo a piacere con zucchero a velo oppure spennellatelo velocemente con uno sciroppo preparato così: scaldate 200 g di acqua con 120 g di zucchero finché non sarà completamente sciolto; una volta tiepido, aggiungete 4 cucchiai di rum.

«Questa è una torta che alcuni pasticcieri vendono a ruba. Chi non è pratico di tali cose crederà che l'abbia inventata un dottore della Sorbona; io ve la do qui imitata perfettamente»

TORTA COI PINOLI

Pasta Margherita

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

120 g fecola di patate
120 g zucchero semolato
4 uova
1 limone
zucchero a velo
burro – sale

Sbattete molto bene i tuorli con lo zucchero, poi unite la fecola e il succo dell'intero limone e lavorate a lungo il composto finché non sarà ben liscio.
Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente al composto di tuorli.
Imburrate una tortiera (ø 22 cm), spolverizzatela con fecola e zucchero a velo e riempitela con il composto.
Infornate a 180 °C per 25 minuti. Sfornate la torta e lasciatela raffreddare prima di sformarla.
Servitela con zucchero a velo, accompagnandola a piacere con crema inglese o panna montata e frutta di stagione.
Da sapere Questa pasta fa l'effetto del soufflé: si gonfia nel forno e, una volta sfornata, tende a sedersi. Questo aspetto imperfetto è il suo bello ed è compensato da un sapore molto delicato.

Torta coi pinoli

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
250 g farina – 130 g burro
80 g zucchero
1 uovo – Marsala – sale

PER LA CREMA AI PINOLI

- **500 g latte**
- **80 g semolino**
- **75 g zucchero**
- **50 g pinoli**
- **10 g burro**
- **2 uova**
- **1 baccello di vaniglia**
- **sale**

PER LA PASTA FROLLA
Mescolate la farina con lo zucchero e una presa di sale; intridetela quindi con il burro a tocchetti fino a ottenere un composto sabbioso. Impastatelo velocemente con l'uovo e 1 cucchiaio di Marsala. Modellate la pasta a palla, avvolgetela nella pellicola e ponetela in frigorifero a riposare per 2 ore.
PER LA CREMA AI PINOLI
Portate a bollore il latte con il baccello di vaniglia tagliato a metà per il lungo; versatevi a pioggia il semolino e cuocete mescolando di continuo per 4-5 minuti; togliete dal fuoco, eliminate la vaniglia e unite lo zucchero, un pizzico di sale e il burro; amalgamate bene, quindi aggiungete 40 g di pinoli sminuzzati.
Lasciate intiepidire per 3-4 minuti e poi incorporate le uova; lasciate raffreddare la crema.
PER LA TORTA
Stendete la pasta frolla a 3 mm di spessore e con parte di essa foderate una tortiera bassa (ø 22-24 cm). Farcite la torta con la crema ai pinoli, ormai fredda, distribuitevi i pinoli rimasti e chiudete con strisce di pasta frolla disposte a griglia. Spennellate la pasta frolla con un po' di latte e infornate la torta a 180 °C per 45-50 minuti.

«In Toscana – ove (...) a tutte le vivande si dà il carattere della leggerezza e l'impronta, dove è possibile, della liquidità – la crema si fa molto sciolta senza amido né farina e si usa servirla nelle tazze da caffè. Fatta in questo modo riesce, è vero, più delicata, ma non si presta per una zuppa inglese nello stampo e non fa bellezza»

ZUPPA INGLESE

Zuccheriera della zuppa inglese e piatti verdi della torta coi pinoli **Richard Ginori**; sullo sfondo carta da parati fiorata **Jannelli&Volpi**; vassoio tondo della torta **Lou Arteceramica**.

Zuppa inglese

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
più 4 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g latte**
- **250 g savoiardi morbidi**
- **250 g confettura di pesche**
- **85 g zucchero**
- **40 g amido di mais o farina**
- **4 tuorli**
- **1 baccello di vaniglia**
- **alchermes**

Mescolate i tuorli con lo zucchero; unite la farina o l'amido e poi stemperate con il latte, scaldato con il baccello di vaniglia tagliato a metà per il lungo. Cuocete per alcuni minuti, mescolando di continuo, finché la crema non comincia ad addensarsi. Lasciatela raffreddare.
Distribuite in una grande coppa la confettura. Coprite con uno strato di crema.
Diluite 100 g di alchermes con 50 g di acqua e imbevetevi velocemente i savoiardi. Distribuiteli sulla crema e proseguite alternando savoiardi inzuppati e crema, finendo con uno strato di crema e, a piacere, frutta fresca a tocchetti o a fettine.
Fate riposare la zuppa inglese in frigo per 4 ore prima di mangiarla. Si conserva in frigo fino a tre giorni.
Fatta in casa Preparate da voi una composta leggera di pesche o di albicocche, da usare al posto della confettura. Cuocete 500 g di frutta con 120 g di zucchero finché la frutta non comincia a disfarsi e la consistenza a farsi più densa.
Più morbidezza Incorporate alla crema ormai fredda 100 g di panna montata per avere una consistenza più soffice e un sapore più delicato.

Il *Babbo* di Sandro Chia, simbolo di protezione dei valori del passato, accoglie gli ospiti all'ingresso della villa. Nella pagina accanto, da sinistra, la padrona di casa, Lara Gilmore, di ritorno da una visita nell'orto, e Jessica Rosval, chef di Casa Maria Luigia, con la legna per il grill.

tòla dòlza

(PRENDILA CON CALMA)

Che cosa? La vita. È l'invito in dialetto modenese di Casa Maria Luigia, la «casa fuori di casa» di Lara e Massimo Bottura, dove si dorme tra opere d'arte, si cena nel ricovero delle carrozze, e dove è appena stato inaugurato un inedito brunch serale

di FIAMMETTA FADDA, foto AURELIO AMENDOLA

Stai imboccando lo Stradello Bonaghino a San Damaso, frazione minima di Modena fidando nelle indicazioni del navigatore dato che non ci sono cartelli a rassicurarti che sei sulla buona strada. Il solo in bella evidenza dice «Acetaia Fabbi», che non è la tua destinazione, ma ti fa comunque piacere perché ti conferma che sei nel cuore dell'Emilia dell'aceto balsamico che riposa nelle soffitte per decenni in attesa di diventare dote delle nuove spose, del parmigiano delle vacche bianche modenesi, del miglior Lambrusco.

Sei diretto a Casa Maria Luigia, la «casa fuori di casa» di Massimo Bottura, uno dei massimi cuochi del mondo, ma non sei un gourmet e non ci vai per quello. Ci vai perché vuoi godere di un posto speciale, dove sai che potrai respirare nel verde di un grande parco, sentire il canto degli uccelli o ascoltare quello che ti sfizia dalla collezione di **ottomila dischi** del padrone di casa, aggirarti nella vertigine di cinquanta opere d'arte sparse ovunque decidendo se apprezzarne il bello senza approfondirne la storia e il significato o se tuffarti in un corso intensivo d'arte moderna.

In realtà stai andando nella versione contemporanea della vacanza di un secolo fa, quando l'estate dei nobili e degli agiati era una villa a mezz'ora di carrozza dalla propria città con tutte le grazie necessarie al bel vivere. È il Giardino dei Finzi-Contini di Giorgio Bassani nella Ferrara degli anni Venti con il tennis privato; è la villa con il laghetto e la «ghiacciaia» dove si pressava la neve per fare i gelati dei Berlinghieri, i ricchi proprietari terrieri emiliani di *Novecento*, il film del '76 di Bernardo Bertolucci.

Sulla parete di fondo del salotto un grande olio su tela di Philip Taaffe e, a destra, l'*Albero della Vita* di Mario Schifano. In alto, il laghetto è protetto da un Gigante Dormiente. Nella pagina accanto, la reception con divanetti vintage in forma yin e yang e il neon *Red, White and Fucking Blue* di Tracey Emin.

LA CASA FUORI DI CASA

Circa un secolo dopo, precisamente nel 2017, quella stessa idea di villa era lì, tutta un rovo, reduce da vari rifacimenti e aggiunte, davanti agli occhi di Lara Gilmore e di suo marito Massimo Bottura. Ora, che cosa può inventarsi un maniaco dell'arte contemporanea, ormai disperato perché ha la casa che deborda di capolavori, e quindi non ha scuse per soddisfare il suo bisogno compulsivo di acquistarne di nuovi? Semplice: comprare una nuova casa da riempire. E che cosa può desiderare una ragazza di Washington trapiantata a Modena, copywriter della rivista d'arte *The Cube* e perciò responsabile di aver dato inizio a quella mania, oltre ad aver «sposato un ristorante», se non desiderare a pochi chilometri da casa un grande spazio verde dove essere un po' meno multitasking? Semplice: comprare quella villa piena di rovi ma anche di alberi centenari e trasformarla in un parco di delizie agresti.

Ecco soprattutto l'**occasione della vita** per una coppia praticante del bello e del buono sostenibili, del rispetto globale, dell'«io non spreco», di creare un simbolo concreto della propria filosofia di vita e di lavoro. Infine, ultimo ma basilare, come rendere economicamente ragionevole →

Piccole portate del brunch. Dall'alto, a fianco dell'Hummus di mandorle affumicate, un classico dello chef, il Cotechino caldo su sbrisolona e zabaione. Sotto, le Melanzane piccanti con lardo e il Vitello grigliato e fiori selvatici.

un'aspirazione del genere? Meno semplice: trasformarla in un ritrovo privilegiato per chi abbia voglia, tempo (e denaro) per condividerla. Facendo sentire l'ospite come a casa propria, ma meglio.

Poi il caso ha voluto che tutto collimasse: ML sono le iniziali di Luigi Magelli, l'antico proprietario; ML sono quelle di Maria Luigia, la mamma di Bottura, ML quelle di Massimo e Lara. Il gioco era fatto. Ci sono voluti due anni di **restauro** creativo-conservativo delle strutture e del verde, ma adesso Casa Maria Luigia è lì con le sue dodici stanze da letto, tutte diverse, le salette per la lettura, per la musica, per i distillati, la piccola cucina per gli appetiti senza orario dove ogni giorno sono pronti piattini sempre diversi, la dépendance dove si cena ricavata dal rifugio per le carrozze. Tutte aperte sul parco, un po' giardino, un po' orto, un po' campo agricolo. Con la piscina dove nuotare e il tennis dove tirare palle.

UNA NOTTE CON MARILYN

Arrivando, l'ospite culturalmente sofisticato sorride all'ingenuità del viale d'ingresso: una stradina minima fiancheggiata da alberelli volenterosi che si sforzano di crescere in fretta sperando di gareggiare un giorno con i nobili cipressi delle ville toscane. Ma subito i padroni di casa avvertono che non è il caso di prendersi troppo sul serio perché neanche loro lo fanno. Difatti a dare il benvenuto oltre il cancello sta una creatura coperta di squame di bronzo (foglie in realtà) che sembra uscita dall'inquietante film di Guillermo del Toro *La forma dell'acqua*. «È il *Babbo* di Sandro Chia», spiega Bottura, «che ti ammonisce di **non dimenticare la tradizione**, altrimenti – vedi il bastone su cui si appoggia? – dal passato ti arriverà una randellata». Rimesso in riga, alzi gli occhi ai vasi del balcone del primo piano dove invece dei geranei ci sono due enormi gelati di ceramica in via di scioglimento. «Sono le *Coppe gelato* dello scultore Giorgio di Palma», ride Bottura, «le ho volute nei gusti classici: cioccolato e pistacchio e fiordilatte e fragola, e si stanno sciogliendo, ammonendoci che niente è per sempre».

Jessica Rosval, davanti alla postazione del forno e del grill, provvede agli appetiti di Massimo Bottura ed Emilio Mazzoli, il mitico gallerista d'arte contemporanea di Modena.

Entri, e l'ingresso è presidiato dalla scultura di un gendarme che schiaccia sotto il tallone una fanciulla di ceramica rosa con alucce. Perbacco, pensi, questa è una presa di posizione polemica contro l'autoritarismo poco adatta a chi viene qui per rilassarsi. Invece è l'*Erma dell'arma* di Luigi Ontani e la fanciulla «rappresenta il lato tenero e indifeso che vive nel cuore nell'individuo più duro», a richiesta spiega Lara Gilmore che conosce ogni virgola ma non verrebbe mai a indottrinarti perché la sua missione qui è farti sentire rilassato e felice.

Segue una vertigine di oli, acquerelli, disegni a inchiostro, litografie, foto. Nelle sale, sulle scale, in cucina, nell'acetaia, nelle stanze da letto. Mimmo Paladino, Joseph Beuys, Michelangelo Pistoletto, Wolfgang Tillmans… con una scelta così personale che si potrebbe provare a immaginare il temperamento di Bottura anche senza averlo mai visto. Il tutto punteggiato da arredi anni Cinquanta scovati tra aste e mercatini, riportati sontuosamente in vita con velluti di Dedar e tappezzerie di Gucci. Sicché si può chiedere la stanza numero 3 per dormire insieme alla Marilyn in bianco e nero di Andy Warhol o partire per un viaggio onirico con i cammelli rossi di Enzo Cucchi della numero 2 o cambiare giaciglio (e artista) ogni notte per dodici notti.

HOME TOWN BBQ MODENESE STYLE

Ma tutto ciò sarebbe assai meno affascinante se davanti non ci fossero un parco di querce secolari, un giardino con cinquanta varietà di rose, un frutteto, la piscina dove nuotare, il tennis dove giocare, l'orto dove (volendo) zappare, la «folly» – la casetta appartata nel verde –, cara alla tradizione anglosassone, dove leggere, meditare, prendere il tè.

È lì che sogni di andare il fine settimana di una torrida giornata d'estate, quando la città esprime al massimo grado la sua inciviltà. Ma perché un umano paradiso sia completo ci vogliono anche bocconi prelibati, e Massimo Bottura è implacabile nell'inventare sempre nuove occasioni per eccitare la fantasia e il palato.

E se l'Osteria Francescana è la punta di diamante della creatività in cucina e la Franceschetta la formula easy, nell'antico ricovero delle carrozze di Casa Maria Luigia si cena su lunghi tavoli comuni scanditi dalle tredici serigrafie *The Last Supper* di Damien Hirst, con un menù di nove portate che percorre i classici dello chef. Le cinque stagionature del Parmigiano, La parte croccante della lasagna, L'anguilla che risale il Po…, per esempio. Tutti raccontati dal vivo da Bottura, da Lara, da Jessica Rosval, approdata da Montréal sette anni fa alla Francescana e adesso garanzia dello stile della casa nel mondo. Per chi dorme lì, la prima colazione, sugli stessi tavoli o in giardino, con la focaccia calda di forno, l'erbazzone, lo gnocco fritto con la mortadella, il cotechino con lo zabaione e la sbrisolona è «quella del contadino. Senza le brioche perché non fanno parte della tradizione italiana», sorride Lara. Con delizia degli ospiti anglosassoni per i quali il pasto che conta è quello del mattino.

Ultima novità la «Tòla Dòlza», il «brunch» lento della domenica sera, a bordo parco. Tema: esaltazione degli ingredienti addomesticati da **tre sfumature di fuoco**: il forno a legna, l'affumicatore, la griglia. In sequenza arrivano la ricotta al forno con i fiori di erba cipollina dell'orto, le melanzane piccanti e il lardo caldo, la costata di vitello che profuma di legno di ciliegio con contorno di fiori selvatici. Nel menù c'è anche un po' della storia d'amore di Lara e Massimo: l'Anguilla laccata con maple syrup è il tragitto dei loro incontri tra Modena e New York; il Marshmallow alle amarene è un home town BBQ tra Washington e Vignola. Intanto l'orchestrina sul prato suona successi anni Settanta. ■

PATRIMONI DIVINI

COLLINE DEL PROSECCO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

Ripidissime, boscose, molto amate. Le colline dove crescono le uve per il Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene sono un punto di orgoglio per chi le vive e le lavora ogni giorno. I vini che nascono qui hanno un'inconfondibile fragranza e genuinità.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE 52 BRUT **SANTA MARGHERITA**

Il numero che dà il nome a questo vino ricorda l'anno in cui la famiglia Marzotto ne ha cominciato la produzione. Delicato e fragrante, ha bollicine fini che valorizzano le preparazioni leggere a base di verdure, i formaggi freschi e il pesce. *12,50 euro. santamargherita.com*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA DRY **MASCHIO**

I profumi freschi e il gusto ben bilanciato tra dolcezza e acidità lo rendono versatile in tavola, mentre il prezzo amico ne fa il compagno giusto per le cene in compagnia. Abbinatelo con gli stuzzichini dell'aperitivo, con le ricette agrodolci della cucina cinese o stappatelo a un picnic. *7 euro. cantinemaschio.com*

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY **RUGGERI**

Arriva dalla collina più nota e vocata della denominazione e si fa ricordare per il carattere intensamente fruttato e floreale. Servitelo con i dolci da forno e al cucchiaio, e osate con il pâté. *15 euro. ruggeri.it*

DOLOMITI

Una catena di montagne di straordinario valore paesaggistico e naturalistico, con un particolare tipo di roccia che si accende all'alba e al tramonto, colorandosi di rosso, arancione e viola. I vini locali possono essere bianchi, rosati, rossi o spumanti, tutti caratterizzati da una grande freschezza.

TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO 2016 **ALTEMASI CAVIT**

Da sole uve chardonnay, coltivate tra i 450 e i 600 metri, è un metodo classico fresco e fragrante di irresistibile scorrevolezza e facilmente abbinabile. A noi piace con trota affumicata, tramezzini e frittura di gamberi e zucchine. *15 euro. altemasi.it*

PINOT BIANCO QUOTA 2018 **ABBAZIA DI NOVACELLA**

In cerca di soluzioni per contrastare il cambiamento climatico, gli enologi dell'abbazia del 1142 hanno firmato questo vino, nato da una vigna in quota (come dice il nome). Grazie al grado alcolico contenuto, è ottimo per aperitivo, con torte salate e risotti con verdure. *22 euro. abbazianovacella.it*

TRENTO DOC ALPEREGIS ROSÉ 2014 **ROTARI**

Lampone, ciliegia e biscotto sono gli aromi che lo rendono goloso e molto gastronomico. Provatelo con il risotto al salmone, gli spaghetti allo scoglio e il pollo alla cacciatora. *25 euro. rotari.it*

Da Nord a Sud, nei siti italiani dell'Unesco dove il paesaggio e i monumenti mostrano la nostra bellezza, anche il vino ha meravigliose storie da raccontare

di VALENTINA VERCELLI

PAESAGGI VITICOLI DEL PIEMONTE: LANGHE, ROERO E MONFERRATO

I castelli, il saper fare contadino e le colline ordinate in cru classificano le zone più vocate delle Langhe per la produzione di Barolo e Barbaresco. Nel Monferrato il Moscato è il re, che dà vita a vini spumeggianti di spiccata amabilità; la Barbera è regina e testimone di una tradizione del bere quotidiano che oggi sta rinascendo.

BAROLO MARIONDINO 2016 PARUSSO
Il segreto dei Barolo di Marco Parusso sta nella doppia anima: pronti e godibili subito, evolvono con grazia negli anni. Il Mariondino, uno dei cru che hanno reso grande la denominazione, regala freschezza e profumi eleganti. Con tajarin al tartufo, arrosti e bistecche.
58 euro. parusso.com

ASTI SECCO SARUNÈ CANTINE TOSO
Nelle vigne tutelate dall'Unesco cresce anche un'uva a bacca bianca, il moscato, che dà vini briosi e spumeggianti, come questo Asti Secco, fragrante, aromatico e prodotto senza solfiti aggiunti. Servitelo all'aperitivo, con pinzimonio di verdure, tartara di salmone e cocktail di gamberetti. *10 euro. toso.it*

NIZZA TENUTA CA' DEI MANDORLI 2016 RICOSSA ANTICA CASA
Se il nebbiolo è l'uva star della zona, la barbera ne rappresenta la tradizione. La denominazione Nizza è quella che la valorizza di più. Con i suoi profumi di erbe aromatiche, frutta e spezie, questo rosso si accosta al bollito e al fritto misto alla piemontese.
20 euro. ricossa.wine

CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2018 CANTINA CINQUE TERRE
Sono le uve bosco, albarola e vermentino a dare vita a questo rarissimo Passito che sa di agrumi canditi ed erbe aromatiche. Per le grandi occasioni, con i pasticcini, i biscotti secchi e i formaggi stagionati.
44 euro. cantinacinqueterre.com

CINQUETERRE BIANCO 2019 TERENZUOLA
Da vigne terrazzate a pergola e ad alberello, è un bianco fresco e sapido, con profumi di agrumi e di frutti bianchi, esaltati con l'affinamento in acciaio. Abbinatelo alla pasta al pesto, a fritti di pesce e verdure, ai crostacei.
19 euro. terenzuola.it

PORTO VENERE E CINQUE TERRE

L'Unesco ha premiato il paesaggio di eccezionale qualità scenica, che testimonia l'armonia tra gli uomini e la natura. La stessa che si ritrova nelle vigne ripidissime, a picco sul mare, curate da vignaioli definiti eroici, custodi innamorati del loro territorio fragile e unico.

FOTO G. BRETZEL, O. FANTUZ-SIME, R. SPILA-SIME, D. ERBETTA-SIME

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA LE ORIGINI 2013 BOLLA

I profumi di spezie e ciliegie sotto spirito rendono memorabile l'assaggio di questo vino vellutato e generoso, capace di invecchiare per oltre venti anni, ma godibile da subito. Con selvaggina, lasagne al ragù, controfiletto alla griglia. *42 euro. gruppoitalianovini.it*

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO COSTASERA 2015 MASI

Il lavoro della famiglia Boscaini, tra gli artefici della fortuna dell'Amarone nel mondo, è rappresentato al meglio da questo classico dell'enologia, morbido e potente. Con carni e formaggi stagionati. *35 euro. masi.it*

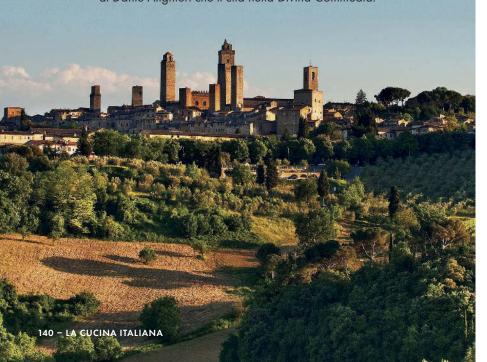
PASSIONESENTIMENTO ROSSO 2017 PASQUA

Omaggio a Verona già dall'etichetta, che ritrae i graffiti sui muri della casa di Giulietta in una fotografia di Giò Martorana, è un mix di uve corvina, croatina e merlot appassite. Rotondo e moderno, sta bene con le costine alla griglia, il filetto al vino e i formaggi erborinati. *11,50 euro. pasqua.it*

CITTÀ DI VERONA

Il centro storico racchiuso dalle fortificazioni, con i monumenti che testimoniano oltre duemila anni di storia della città, è tra i più belli dell'Italia del Nord. Tutto intorno, dalle colline ricoperte di vigneti arrivano rossi e bianchi di grande pregio, come l'Amarone e il Soave.

CENTRO STORICO DI SAN GIMIGNANO

La città delle torri è un mirabile esempio di architettura medioevale. Svetta anche la produzione di vini bianchi da uve vernaccia, già apprezzati al tempo di Dante Alighieri che li cita nella *Divina Commedia*.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CAMPO DELLA PIEVE 2017 IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA

I profumi di agrumi e di fiori danzano con la nota minerale e l'acidità equilibrata, rendendo questa Vernaccia biologica vibrante e piena di carattere. Con ribollita, insalata caprese, pollo agli champignon. *21 euro. colombaiodisantachiara.it*

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO FIORE 2018 MONTENIDOLI

Dai suoli di antica origine marina, ricchi di conchiglie, nasce questo bianco elegantissimo, contraddistinto da una sapidità intensa, che ricorda il mare di allora. Con tortelli burro e salvia, risotto alle zucchine, pesce al vapore con maionese. *15 euro. montenidoli.com*

BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 CIACCI PICCOLOMINI
Prodotto in una tenuta di 220 ettari nei pressi dell'abbazia di Sant'Antimo, ha profumi di frutti rossi e ben si accorda con le pappardelle al cinghiale e la cacciagione arrosto e in umido. *40 euro. ciaccipiccolomini.it, meregalli.com*

BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 TENUTA CASISANO
La nuova avventura dei produttori veneti Tommasi in Toscana centra un grande obiettivo con questa interpretazione di Brunello, succosa, leggiadra ed elegante. Abbinatelo al piccione arrosto, a una bistecca alla Fiorentina o a un arrosto di maiale affumicato. *40 euro. casisano.it*

NOBILE DI MONTEPULCIANO PIETRA ROSSA CONTUCCI
Frutti rossi, note terrose e di erbe aromatiche definiscono questo rosso di grande equilibrio, prodotto con le uve prugnolo gentile, canaiolo nero e colorino da un'azienda storica, dal 1517 di proprietà della stessa famiglia. Con spezzatino, carne alla griglia e formaggi stagionati. *22 euro. contucci.it*

VAL D'ORCIA

Nell'entroterra di Siena, ha borghi da cartolina, come Pienza o San Quirico d'Orcia, da vivere a ritmi lenti per assaporare i paesaggi mozzafiato che incantano lo sguardo a colpi di tramonti e cipressi. Le cantine producono alcuni tra i rossi più celebri d'Italia, come il Brunello di Montalcino e il Nobile di Montepulciano.

CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA PARCO MARANO 2016 GIANCARLO CECI
Da una grande azienda che lavora in biodinamica e produce, oltre al vino, anche olio, ortaggi freschi e conserve, è un rosso di buona struttura, seducente per i profumi di fiori secchi, menta, rabarbaro, chiodi di garofano e china. È ottimo con la pasta e fagioli, la zuppa di lenticchie e gli arrosti. *14 euro. giancarloceci.com*

CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO VERITAS 2019 TORREVENTO
Da vigne coltivate in alta collina, è un rosato fresco e rotondo con un gusto che ricorda i piccoli frutti rossi. In tavola è molto versatile: accompagnatelo con la burrata, l'insalata di riso o una grigliata di gamberoni. *9,50 euro. torrevento.it*

CASTEL DEL MONTE

Voluto da Federico II, è un capolavoro dell'architettura militare medioevale. Le sue forme pure, perfettamente ottagonali, sono un omaggio alla cultura umanistica dell'imperatore. Anche i vini locali, rossi e rosati, senza orpelli né artifici, restituiscono il sapore più genuino del territorio.

FOTO AG. AWL, L. VACCARELLA-SIME

COSTIERA AMALFITANA

È un archetipo del paesaggio mediterraneo capace di coinvolgere tutti i sensi. L'artigianato artistico, come l'agricoltura, che ha strappato alle terra piccole terrazze per la coltivazione dei limoni e dell'uva, testimoniano un genius loci che non ha eguali nel mondo.

COSTA D'AMALFI RAVELLO SELVA DELLE MONACHE BIANCO 2019
ETTORE SAMMARCO
Dalle uve autoctone biancolella e falanghina, è un bianco con aromi di fiori e di frutta esotica. Il gusto sapido rievoca il mare che lambisce la costa d'Amalfi. Sta bene con le capesante gratinate, il pesce al forno e il pollo al limone. *13 euro. ettoresammarco.it*

COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSATO 2019
GIUSEPPE APICELLA
Quella degli Apicella è stata la prima azienda a imbottigliare il vino nel territorio di Tramonti. Il loro impegno è ben rappresentato da questo rosato che profuma di viole, lamponi e fragoline. Servitelo con spaghetti ai frutti di mare, parmigiana di melanzane, fritto di pesce. *12 euro. giuseppeapicella.it*

MONTE ETNA

Protetto dall'Unesco dal 2013, il più grande vulcano attivo d'Europa è soprannominato dai siciliani 'a Muntagna. Un tempo la viticoltura era molto diffusa e oggi si assiste al suo rifiorire, con importanti cantine italiane che hanno investito nella produzione di vini da uve autoctone molto apprezzati nel mondo.

LAVICO 2017
DUCA DI SALAPARUTA
Già dal nome evoca la nascita sui suoli vulcanici dell'Etna. Rosso a base di nerello mascalese, profuma di fiori rossi e pepe nero. Il gusto sapido lo rende intrigante con la pasta alla Norma, la pizza e il pollo ai funghi. *14 euro. duca.it*

ETNA ROSSO 2017
BENANTI
Da una delle aziende agricole pioniere della viticoltura sull'Etna, è un rosso di nerello cappuccio e nerello mascalese, che profuma di frutta matura e vaniglia. Si abbina bene con il filetto di maialino dei Nebrodi, i formaggi stagionati e le polpette al sugo. *15,50 euro. benanti.it*

ETNA BIANCO SCALUNERA 2019 TORRE MORA
A base del vitigno autoctono carricante, è delicato, elegante e seducente con profumi di fiori gialli, susina ed erbe aromatiche. Per la grande sapidità sta bene con sushi, crostacei e spaghetti con le vongole. *15 euro. tenutepiccini.it*

PANTELLERIA: COLTIVAZIONE DELLA VITE AD ALBERELLO

Dal 2014 l'Unesco tutela la pratica agricola tradizionale delle viti ad alberello, coltivate nelle conche di terra che le riparano dai forti venti. Una volta raccolte, le uve di zibibbo sono lasciate appassire al sole per qualche settimana, sprigionando i loro profumi indimenticabili.

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE 2017 DONNAFUGATA
Più volte premiato come Migliore vino dolce d'Italia, il Ben Rye è l'ambasciatore di Pantelleria nel mondo. Morbido e avvolgente, profuma di datteri e frutta secca e ha un gusto ben bilanciato dalla mineralità. Provatelo con i formaggi erborinati e i dolci con frutta e crema.
25 euro. donnafugata.it

PASSITO DI PANTELLERIA 2010 SALVATORE MURANA
Con i suoi profumi intensi di uva appassita, frutta disidratata, origano e rosmarino è un inno al Mediterraneo. Con crostate di frutta, dolci al cucchiaio, cioccolato.
17,50 euro. vinimurana.it

VERMENTINO DI SARDEGNA I FIORI 2019 PALA
Se il Cannonau è il re dei rossi sardi, il Vermentino è il principe dei bianchi. Questo nasce da vigne di 35 anni e affina in acciaio per preservare la freschezza e la ricchezza dei profumi. Sta bene con le frittate alle verdure, la zuppa di vongole e il pesce al forno. *10,50 euro. pala.it*

CARIGNANO DEL SULCIS BUIO BUIO RISERVA 2016 CANTINA MESA
È un rosso vibrante, dallo spiccato carattere marino, che sa conquistare con i suoi profumi di frutti rossi e di mirto. Ideale con l'agnello alle erbe, l'arrosto di maiale o una semplice bistecca alla griglia.
24 euro. cantinamesa.com

CANNONAU DI SARDEGNA MUSTAZZO 2016 SELLA&MOSCA
L'etichetta, disegnata dallo stilista sardo Antonio Marras, rappresenta un personaggio barbaricino, mentre il vino è un Cannonau tradizionale, che nasce da vigne vecchie. Ha un gusto di ribes, mirto e cioccolato, che si accorda con la pasta al forno, l'anatra e l'agnello.
25 euro. sellaemosca.com

SU NURAXI DI BARUMINI

Costruito nel II millennio avanti Cristo come complesso difensivo, testimonia il fiorire in Sardegna di una civiltà misteriosa. Anche i vini prodotti qui rappresentano un'attraente e peculiare espressione della viticoltura mediterranea.

FOTO AG. GETTY IMAGES, A. SAFFO-SIME, AG. AWL

Girate pagina per la ricetta...

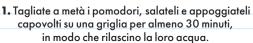
L'ABC

I POMODORI GRATINATI

Semplicità uguale perfezione? La formula è: qualità eccelsa degli ingredienti, sensibilità, inventiva ed equilibrio negli accostamenti di tutti i sapori

RICETTA **M. BOTTURA**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

Che cosa serve per 4 persone:
100 g di pane secco, 30 g di pistacchi sgusciati, 4 pomodori ramati, 4 filetti di alici di Cetara sott'olio, aglio, maggiorana, timo, origano, olio extravergine di oliva, sale

1. Tagliate a metà i pomodori, salateli e appoggiateli capovolti su una griglia per almeno 30 minuti, in modo che rilascino la loro acqua.
2. Fate sciogliere le alici in padella in 4-5 cucchiai di olio. **3.** Rosolatevi 2 spicchi di aglio con la buccia e poi eliminateli. **4-5.** Aggiungete il pane secco grattugiato e un trito di erbe aromatiche e tostate brevemente.
6. Schiacciate in un mortaio i pistacchi con qualche fogliolina di timo e 2 cucchiai di olio, fino a ridurli in una crema.
7-8. Posate i pomodori su una placca, riempiteli con il pane aromatico, copriteli con la crema di pistacchi e infornateli a 200 °C per 20 minuti circa.

PRONTA IN TAVOLA
LA CUCINA ITALIANA

DELIVERY

STIAMO ARRIVANDO!

Finalmente potete assaggiare i piatti cucinati dai nostri cuochi dove volete voi. Basta solo un click

COME ORDINARE

Ci siamo affidati all'esperienza di **Deliveroo**: per ordinare basta scaricare l'app e cercare **La Cucina Italiana – Pronta in Tavola**. La consegna è attiva da lunedì a sabato dalle 12 alle 22, a Milano, nelle zone attualmente raggiunte dal servizio. I piatti scelti vengono recapitati in confezioni sostenibili.

UNA RIVISTA DA MANGIARE

La Cucina Italiana esce dalle sue pagine e porta direttamente sulla vostra tavola i suoi migliori piatti caldi e freddi, pronti da gustare. Il servizio di **food delivery** offre un'ampia scelta con oltre una trentina di proposte, messe a punto da Giovanni Rota, creatore di ricette per il giornale ed executive chef della scuola, alla guida della brigata di LCI. I criteri sono gli stessi che ci guidano da sempre: valorizzazione della tradizione, attenzione a stagionalità, benessere e sostenibilità. In lista anche **cocktail** con finger food, bevande e **vini in abbinamento**, grazie a collaborazioni con Pasticceria San Carlo, Santa Margherita e Lurisia. Sull'app di Deliveroo potete ordinare i piatti preferiti dal **menù alla carta** oppure scegliere tra alcune combinazioni suggerite.

FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Piatti **Bitossi Home**.

FATTO IN CASA

TOCCO MODENESE

L'aceto balsamico dà profumo e finezza a una maionese ottima per completare carni bianche, uova sode e verdure croccanti

La ricetta

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

120 g olio extravergine di oliva
120 g olio di semi
2 tuorli
limone – senape – sale
aceto balsamico di Modena

Battete i tuorli in un recipiente, con ½ cucchiaino di senape e 1 cucchiaio di succo di limone. Unitevi a filo prima l'olio di semi, poi l'olio extravergine, mescolando con una frusta fino a ottenere un'emulsione omogenea. **Completate** con una presa di sale e con 1 cucchiaio di aceto balsamico.

RICETTA **M. BOTTURA**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Piatti **Bitossi Home**.

L'ABC

LA CREMA DI PARMIGIANO

Meglio della besciamella per condire le lasagne, la pasta e i tortellini. Principesca per uno spuntino con le pere

LA RICETTA PASSO PASSO

Che cosa serve per 8 persone: 150 g latte, 150 g panna fresca, 150 g Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi, sale, noce moscata

1. Scaldate latte e panna in una casseruola. Cominciate ad aggiungere il parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio alla volta, mescolando con una frusta. **2-3.** Continuate a mescolare, sulla fiamma bassa, fino a esaurire il parmigiano. Alla fine dovrete ottenere una consistenza come quella della crema inglese. Completate con un pizzico di sale e di noce moscata.

L'alternativa

Se volete usare la crema per condire i tortellini, che cuociono nel brodo, sostituite il latte con la stessa dose di brodo. Basterà per 4-6 persone.

RICETTA **M. BOTTURA**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Piatti **Bitossi Home**.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

IL LATO ESTIVO DEL PURÈ

Si ispira a quello ricco e vellutato del «cuoco del secolo» (scorso) Joël Robuchon: olio di oliva al posto del burro, per un sapore mediterraneo da portare in tavola anche adesso

Impegno Facile **Tempo** 1 ora e 20 minuti

PER 4 PERSONE

NELLA LISTA DELLA SPESA

1 kg di **patate**: le Selenella a pasta gialla, adatte anche al purè, sono fonte di selenio, antiossidante. 280 g di **latte**. 150 g di **olio extravergine di oliva**: quello di Filippo Berio 100% italiano ha aromi di erba, carciofo e pomodoro, appena piccante. **Sale**, **noce moscata**.

LA RICETTA

1 LESSARE E SCHIACCIARE
Cuocete le patate a vapore con la buccia, per 45-50 minuti. Pelatele e schiacciatele, raccogliendo la polpa in una casseruola.

2 SCALDARE E MESCOLARE
Portate sul fuoco dolce e cominciate ad aggiungere a filo, alternandoli, olio e latte, amalgamando vigorosamente con un cucchiaio di legno. Insaporite con una presa di sale e noce moscata.

3 MONTARE E SETACCIARE
Quando il purè comincia a essere morbido e cremoso, continuate a montarlo con una frusta finendo di incorporare il latte e l'olio. Passatelo al setaccio, se desiderate una consistenza particolarmente liscia.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, **ARCH. LCI**, STYLING **B. PRADA**

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. È l'armellina naturale, estratta dal nocciolo delle albicocche, che dà all'Amaretto d'Italia di **Matilde Vicenzi** l'inconfondibile sapore.

2. Le uova grandi biologiche **Le Naturelle** categoria A, in confezione da 4, sono di calibro L: con un ovetto si fa un pranzetto.

3. Di lunga stagionatura, il prosciutto affettato Gran Crudo di **Negroni** risulta particolarmente dolce. 100% italiano, è privo di conservanti aggiunti.

4. L'olio di vinaccioli? Usato crudo è un condimento vitaminico, in cottura resiste alle alte temperature. Questo di **Fior di Loto** è di provenienza italiana.

5. La vaniglia in bacca **Decorì**, della pregiata qualità Bourbon del Madagascar, è biologica e intensamente profumata.

6. Grani duri selezionati italiani e un processo produttivo nuovo per pasta **Barilla**, qui gli spaghetti: più tenace, perfetta per la cottura al dente.

7. La passata di pomodoro **Mutti** ha una consistenza vellutata, senza bucce né semi. Data la sua finezza, è adatta a brevi cotture per sughi veloci.

8. Il cioccolato fondente al 70% di **Domori** è ottenuto dall'aromatico cacao fine Domori con lavorazioni a basso impatto. Le tavolette da 75 g hanno un incarto ecosostenibile.

9. Con aromi di carciofo e un sapore delicato, l'olio extravergine di oliva Genesi di **Guido 1860**, da sole olive taggiasche, è ideale sul pesce.

10. Chi ama macinare da sé il caffè per il proprio espresso può scegliere tra le cinque miscele in grani proposte da **Lavazza**: con intensità da 5 a 10.

11. La linea L'Artemano di **Levoni** comprende i migliori salumi, in quantità limitata. La mortadella è prodotta con carni e spezie selezionate, insaccate e cucite a mano, cotte lentamente per 30 ore.

12. Il rum The Real McCoy di **Compagnia dei Caraibi** è prodotto con melassa di alta qualità e invecchiato per 5 anni in botti ex Bourbon in rovere americano.

13. La noce moscata in tre forme: intera, macinata, frantumata con macinello. Così la propone **Drogheria e Alimentari**.

14. La ricotta mista **L'Antica Cascina** è ottenuta dal siero di latte ovino e vaccino. Bianca e cremosa, ha sapore fresco e gentile. Per preparazioni salate e dolci.

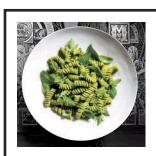
TESTI **LAURA FORTI**, FOTO INGREDIENTI **ARCH. LCI**

menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di luglio

Come una volta

Domenica con i classici del territorio

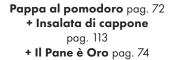
Crema di parmigiano pag. 152
+ Tortellini di bollito pag. 66
+ Zuppa inglese pag. 131

Che profumo

Il potere delle erbe aromatiche e del cacao

Pasta al pesto di menta e briciole di pane pag. 69
+ Pomodori gratinati pag. 146
+ Mousse al cioccolato pag. 87

Niente sprechi

Con il pane e la carne di ieri

Pappa al pomodoro pag. 72
+ Insalata di cappone pag. 113
+ Il Pane è Oro pag. 74

Preparo fuori?

Pranzo fresco con dessert in coppa

Pinzimonio con maionese al balsamico pag. 150
+ Fusilli con pesto alla trapanese pag. 113
+ Paciugo pag. 87

Globale

Dai noodles orientali al dolce dell'Artusi

Brodo giapponese pag. 66
+ Zucchine, asparagi, salsa al pecorino ed erbe pag. 72
+ Babà pag. 130

Indirizzi

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Alessi alessi.com
Barilla barilla.com
Bitossi Home bitossihome.it
Cantine Maschio cantinemaschio.com
Cantine Toso toso.it
Cavit cavit.it
Compagnia dei Caraibi compagniadeicaraibi.com
Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena consorteria-abtm.it
Consorzio del Culatello di Zibello consorziodituteladel culatellodizibello.com
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano Dop parmigianoreggiano.com
Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena balsamicotradizionale.it
Decorì decoridolci.it
Diplomatico Rum rondiplomatico.com/it
Dishcovery dishcovery.menu
Domori domori.com
Drogheria e Alimentari S.p.A. drogheria.com
Dyson dyson.it
Edison edison.it
Faber faberspa.com
FAI Fondo per l'Ambiente Italiano fondoambiente.it
Filippo Berio filippoberio.it
Fior di Loto fiordiloto.it
Gruppo Italiano Vini gruppoitalianovini.it
Gruppo Lo Conte locontenaturalimenti.it
Gruppo Meregalli meregalli.com
Gucci gucci.com
Guido1860 guido1860.com
Illy illy.com
Jannelli&Volpi jannellievolpi.it
KH Würtz khwurtz.dk
L'Antica Cascina anticacascina.com
La Dispensa di Alice dispensadialice.it
La Fornacina Keramik Studio lafornacinakeramikstudio.com
Lavazza lavazza.it
le Naturelle lenaturelle.it
Levoni levoni.it
Lou Arteceramica instagram.com/lou_arteceramica
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Maserati maserati.com
Masi masi.it
Matilde Vicenzi vicenzi.it
Mora Piccini tenutepiccini.it
Mutti mutti-parma.com
Negroni S.p.A. negroni.com
Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Richard Ginori richardginori1735.com
Rotari rotari.it
S.Pellegrino sanpellegrino.com
Santa Margherita santamargherita.com
Selenella selenella.it
Seletti seletti.it
Sella & Mosca sellaemosca.com
Tognana tognana.com
Tommasi Viticoltori tommasiwine.it
Val Venosta venosta.net
Yoox yoox.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST
Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chief Operating Officer & President, International **Wolfgang Blau**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
U.S. Artistic Director and Global Content Advisor **Anna Wintour**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Data Officer **Karthic Bala**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**

CONDÉ NAST ENTERTAINMENT
President **Oren Katzeff**
Executive Vice President – Alternative Programming **Joe LaBracio**
Executive Vice President – CNÉ Studios **Al Edgington**
Executive Vice President – General Manager of Operations **Kathryn Friedrich**

CHAIRMAN OF THE BOARD
Jonathan Newhouse

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes
Germany: AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, Experienceis, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired, Frame Condé Nast Experience Store
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico, Glamour Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Interculture, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business;
Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, LOVE, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue,Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthy ish , HIVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue
Russia: AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Center of Fashion & Design, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Vogue, Vogue Film, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana, Vogue
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Tatler Club, Vogue Café Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: Glamour, Glamour Hair, GQ, GQ Style, House & Garden, House & Garden Gourmet
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue Living, Vogue Man, Vogue The Book
Turkey: GQ, La Cucina Italiana, Vogue
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets.
condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2020 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

L'INDICE DI CUCINA

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

Guardiamo oltre

Vedere i limiti come l'inizio di nuove possibilità: la pensano così Corinne (nella foto) e le altre donne rifugiate di Modena coinvolte nella campagna di raccolta fondi Cucire Insieme promossa da AIW (*Association for the Integration of Women*) nel capoluogo emiliano. Una sorta di impresa sociale, ideata durante il lockdown, che vede tra le ideatrici l'americana Caroline Caporossi, responsabile dello sviluppo nuovi progetti per l'associazione Food For Soul, fondata da Massimo Bottura con la moglie Lara Gilmore. Lo scopo? Raccogliere fondi che permettano alle donne migranti in città di produrre mascherine lavabili ottenute con tessuti di recupero. Il ricavo (finora già oltre 10mila euro per più di 2000 maschere prodotte) punta all'emancipazione femminile. Con un sogno: «Un ristorante dove le donne migranti possano imparare un mestiere e, la sera, siano servite pietanze che varino a seconda dei Paesi di provenienza di ognuna di loro». *it.weareaiw.org* SARA TIENI

foto JACOPO BENASSI